

# Vlaamse draadjjesvlees stoverij

## Ingredienten

600 g runderriblappen in grove stukken  
2 el boter  
4 uien, in halve ringen  
2 teentjes knoflook, in schijfjes  
1 flesje donker Belgisch bier  
1 winterwortel, in halve schijfjes  
2 laurierbladen  
1 tl tijm  
2 el appel of perenstroop  
1 liter runderbouillon  
4 sneetjes witbrood  
4 el Maastrichtse kruidenmosterd  
2 appels, geschild en in schijfjes  
zout en peper uit de molen  
verse peterselie, fijngehakt

## Bereidingswijze

Wrijf het vlees in met zout en peper en bak het rondom bruin in de boter in een zware stoofpan.

Voeg de uien en knoflook toe en laat even meebakken.

Voeg vervolgens het bier toe en laat het mengsel goed aan de kook komen.

Nu de wortel, laurier, tijm, stroop en bouillon toevoegen zodat het vlees net onderstaat.

Nu de wortel, laurier, tijm, stroop en bouillon toevoegen zodat het vlees net onderstaat.

Smeer de boterhammen aan twee kanten in met de mosterd en leg ze in de pan op het vlees. Voeg ook de schijfjes appel toe. Laat nu in ongeveer 2,5 tot 3 uur rustig garen.

Breng op smaak met zout en peper. Garneer de stoverij met verse peterselie, serveer het met bijvoorbeeld witlof en aardappelknolselderijpuree en schenk er een lekkere Bordeaux bij.

Witlof met een plakje spek eromheen en daaroverheen een plakje kaas.

## Bijzonderheden

Het ruikt heerlijk in huis als je dit maakt!