

Zoervleis

Ingrediënten

800gr runderpoulet
5 dl. water
5 dl azijn
500gr dikke uien
5 eetlepels perenstroop
2 plakken ontbijtkoek
3 blaadjes laurier
2 kruidnagels
peper uit de molen en zout

Bereidingswijze

De poulet 24 uur marinieren in water en azijn(50/50) met zout peper laurier en kruidnagels.

Het goed uigelekte vlees aanbraden en afblussen met de marinade.

De grof gesneden uien apart braden en bij het vlees voegen.

Het geheel ongeveer 2uur laten sudderen in de marinade.(van tijd tot tijd het schuim er af scheppen).

Als het vlees gaar is de plakke ontbijtkoek en de perenstroop toevoegen.

Peper en zout zonodig toevoegen en als het geheel te zuur is doe er dan nog wat perenstroop bij.

Bijzonderheden

Opdienen met appelmoes, mayonaise en dikke frites