

Stoofpotje

Ingredienten

3 uien

750gr riblappen

zeezout en versgemalen peper

3 el boter

70 gr(1 el) tomatenpuree

2 tl suiker

2el bloem

1 runderbouillonblokje

marinade van ca.1/2 ltr rode wijn, 2 laurierbladen, 6 peperkorrels , 4 jeneverbessen, 3 kruidnagels.

1 1/2 potjekool met peren en kaneel

Bereidingswijze

Snijd de riblappen in blokjes, bestrooi ze met wat zeezout en peper en zet ze i nacht in de marinade.

Haal het vlees uit de marinade en dep de blokjes droog.

Pel de uien en snijd ze in ringen. verhit in de braadpan 1 1/2 el boter en bak hierin de vleesblokjes goudbruin

Haal het vlees uit de pan, voeg de overige boter toe en fruit hierin in ca. 10 minuten de uien met de suiker en de tomatenpuree. Voeg nu het vlees toe en de gezeefde marinade en laat het geheel 2 1/2 uur sudderen.

Voeg zo nodig een scheuje water toe tijdens het sudderen.

Verwarm in de magnetron de rode kool en maak volgens de aanwijzigingen de aardappelpuree klaar.