

Stoofvlees

Hulpgrondstoffen per kg in blokjes gesneden rundsvlees:

- 1,250 l. water
- 4 ajuinen
- 20 g **'Mengeling Stoofvlees'**
- 100 g **'Sofix'**
- 4 g **'Conserva'**

Het vlees goed bruin bakken in hete reuzel of olie. Op het laatst de in stukjes gesneden ajuinen laten meebakken. Voeg nu 3/4 liter water en de **'Mengeling Stoofvlees'** toe en laat zachtjes gaar stoven.

Nu wordt de saus gebonden door toevoeging van **'Sofix'** welke men eerst oplost in de overgebleven 1/2 liter water. Eventjes laten doorkoken en daarna **'Conserva'** toevoegen.

Door toevoeging van **'Rookkleur L.'** kan men, indien gewenst, de saus donkerder kleuren.

Wil men nadien meer saus toevoegen, dan bereidt men deze als volgt: los 100 g **'Brusso'** op in 1 liter koud water en breng dit mengsel al roerend aan de kook.

Oud-vlaams stoofvlees

Hulpgrondstoffen per kg in blokjes gesneden rundsvlees:

- 400 g ajuin
- 1 flesje bruin bier
- 10 g bruine suiker
- 5 g azijn
- 20 g **'Mengeling Stoofvlees'**
- 4 g **'Conserva'**
- 1 snede brood besmeerd met mosterd
- 1 snede peperkoek

Het vlees goed bruin bakken in hete reuzel of olie. Op het laatst de in stukjes gesneden ajuinen laten meebakken. Voeg nu het bier, de suiker, de azijn en de **'Mengeling Stoofvlees'** toe. De sneden brood en peperkoek worden er opgelegd. Laat zachtjes gaar stoven. Hierna voegt men de **'Conserva'** toe.