

Stoofvlees



Smeuig stoofvlees op basis van Abdijsaus

Ingrediënten

Varkens- of rundsvlees

1 kg

Evlier Abdijsaus

1,350 kg

Bereiding

Bak het ongezouten en ongekruid varkens- en of rundsvlees goed aan in boter of smout. Voeg het aangebakken vlees toe aan de **Evlier Abdijsaus** en meng goed.

Vul het geheel af in een kookzak, gesealde bak of weck bokaal. Gaar het stoofvlees in de steamer of de kookketel tot het zacht is. Of laat het zachtjes pruttelen in een open kookpot. Controleer af en toe of het vlees voldoende gaar is want de kooktijd is afhankelijk van de kwaliteit van het vlees.

! Liever een zoete variant? Voeg dan Luikse siroop toe.

! Gebruik varkenswangetjes voor een feestelijkere versie van dit typisch Belgische gerecht. Het collageen van de varkenswangetjes emulgeert met de **Evlier Abdijsaus**.