

Stoofvlees



Dé lekkere klassieker

Ingrediënten

Varkens- of rundsvlees in blokjes	2 kg
Ui	400 g
Teentjes knoflook	2
Bruin tafelbier	750 g
Mosterd	20 g
Lichte kippenbouillon	2 kg
Evlier Stoofpotjesmix	260 g

Bereiding

Snipper de ui fijn, pers de knoflookteentjes en stoof ze aan. Haal alles uit de pan en hou apart.

Schroei de stukken vlees in de pan tot ze een goudbruin kleurtje hebben. Haal het vlees uit de pan en voeg het bij de ui en knoflook.

Deglaceer de pan van het vlees met het bier en de bouillon. Voeg al roerend de mosterd en de **Evlier Stoofpotjesmix** toe.

Laat de saus tot het kookpunt komen en vervolgens nog 10 minuten sudderen. Blijf steeds roeren tot de saus glanzend egaal is. Voeg tenslotte de ui, de knoflook en het vlees toe en laat opnieuw tot het kookpunt komen. Kruid naar smaak met **Evlier Specerijenzout**.

Laat het stoofvlees afkoelen, vacumeer het in kookzakken en stoom deze 4 uur en 30 minuten op 92 °C. Koel de zakken snel af en bewaar ze in de koeling op 2 °C. Ongeopend zijn de zakken stoofvlees een maand houdbaar.

Of laat het stoofvlees zachtjes traditioneel verder sudderen tot het gaar is.



De **Evlier Stoofpotjesmix** is ideaal om vacuüm te koken en zorgt ervoor dat de saus niet verwatert en haar natuurlijke glans behoudt.