



Demi-glace **MINUTE**

F O R U M
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig !

VARKENSTOVERIJ

Ingrediënten

1 kg	Varkensvlees
200 g	Ajuin
500 ml	Bruine tafelbier <i>Piedboeuf®</i>
500 ml	Water
120 g	HACO Demi-Glace Minute

Bereiding

Kleur in een goede pan en vlees en ajuin reserveren. Breng aan de kook, in een grote cocotte, en voeg daarbij - al kloppend - laat de saus 2 min. zachtjes koken. Voeg het vlees en ajuin bij, breng opnieuw aan de kook en laat zachtjes garen.

Tot. ± 1,7 kg stoofvlees



Trucs & Tips ▼

- Naargelang het soort bier dat u gebruikt voeg een beetje (25-50g) cassonade (bruine suiker) bij.
- Om het Ideaal kookproces te bekomen en aanbakrisico te vermijden, kook uw vlees in de oven in een zware kookpot met deksel (gietijzer) en op een zachte temperatuur (170-180°C) ± 1u30
- Ideaal is om stoofvlees een dag voordien klaar te maken.