



Civetsaus, basis Stoverijen & Poivrade

FORUM
culinaire

Onze recepten

Snel en eenvoudig !

HET VLAAMS STOOFVLEES ⁽¹⁾

Ingrediënten

- 1 kg Rund-Stoofvlees
- 250 g Ajuin
- 500 ml Oude Geuze-Lambiek
[vieille gueuze lambic]
- 500 ml Water
- 100 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
(vooraf mengen met een beetje koude vloeistof)
- 1,5 kg netto RENDEMENT

Bereiding

Bak goudbruin

en

Voeg daarbij

en

Breng aan de kook en voeg daarbij

Laat zachtjes koken tot het vlees gaar is.



Trucs & Tips

- ☞ Naargelang het soort vlees en het soort bier dat u gebruikt voeg een beetje (25-50g) cassonade (bruine suiker) toe.
- ☞ 2 sneden geroosterde peperkoek, 1 soeplepel mosterd (liefst uit Gent) of 40 g zwarte chocolade, behoren tot de meeste gebruikelijke extra toets om uw stoofvlees te personaliseren.
- ☞ Om het Ideaal kookproces te bekomen, de aanbakrisico's te vermijden, en een stoofvlees met mooie stukken vlees te verkrijgen; breng aan de kook op vuur in een zware stoofpan (gietijzeren cocotte), ééns het kookpunt bereikt is, dek de cocotte met een blad bakpapier en de deksel af. Laat het stoofvlees verder garen in de oven op een zachte temperatuur (170-180°C) gedurende ± 1:30 uur
- ☞ Ideaal is om een stoofvlees één dag voordien klaar te maken.

⁽¹⁾ Stoofvlees maak deel uit de recepten waarvan er een massa varianten en familieversies bestaat. Dus zeer slim zou de persoon zijn die "hét" origineel en traditioneel recept zou kunnen garanderen.