



# VECHTDAL HOUGLANDERS

## Recept Winterse Stoofschotel

### Ingrediënten voor 4 personen:

- 700 gram blokjes (2cm x 2cm) Stoofvlees van Vechtdal Hooglanders
- 3 uien grof gesneden
- 100 gram rozijnen
- 150 gram gemengde grof gesneden paddenstoelen
- 1 blik tomaten blokjes
- 1 blokje runderbouillon
- 2 flesjes Streekbier (bijv. Vechtdalblond)
- Peper / Zout
- ½ eetlepel speculaaskruiden
- 50 gram boter

### Werkwijze: (bereidingstijd ± 90 minuten)

- Kruid het stoofvlees met de speculaaskruiden, zout en iets peper.
- Doe de boter in een passende pan en verwarm deze tot de boter licht begint te kleuren.
- Voeg de uien en het stoofvlees toe en kleur het al roerend tot de uien glazig worden.
- Voeg de tomaatblokjes, bouillonblokjes en 2 flesjes bier toe
- Breng het tegen de kook en laat het 60 minuten zachtjes sudderen op een laag vuurtje.
- Voeg nu de paddenstoelen en rozijnen toe en laat het geheel nog 30 minuten garen! Indien het te dik wordt, iets water toe voegen.
- Breng de stoofschotel op smaak met iets zout en peper.
- Eventueel iets binden met alles binder.

