



SLAGERIJ
VAN ORSOUW

RECEPT VOOR

BLACK ANGUSSTOOF MET WILD MILL DARK

BY JEREMY VERMOLEN



RECEPT VOOR BLACK ANGUSSTOOF MET WILD MILL DARK

INGREDIENTEN

- 1 kilogram Stoofvlees (Sukade) in blokken gesneden van 2x2 cm
- boter
- 2 uien
- 2 deciliter runderfond
- een flesje Wild Mill Dark
- 1 steranijs
- peper en zout
- 2 dikke wortels (in grove stukken)
- 1 snee brood
- mosterd
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- bladpeterselie

BEREIDING

Benodigdheden: Stoofpan

- 1 Snijd het vlees, dep het vlees droog en bestrooi met peper en zout.
- 2 Bak de stukjes vlees mooi goudbruin aan in olie en boter. Doe dit eventueel in kleinere porties.
- 3 Voeg de gesneden groenten toe en bak nu mee.
- 4 Overgiet met de fond en laat deze een beetje inkoken.
- 5 Voeg dan de Wild Mill Dark toe en de steranijs
- 6 Giet er eventueel nog wat water bij tot het vlees net niet bedekt is.
- 7 Besmeer de boterham met een dikke laag mosterd en leg deze op het vlees.
- 8 Voeg het laurierblad en de tijm toe. Doe het deksel op de pan en laat twee uur zachtjes pruttelen.
- 9 Doe het deksel van de pan en laat zachtjes inkoken tot je een mooi gebonden saus hebt.
- 10 Breng op smaak met peper en zout. Werk af met bladpeterselie

TIP: Lekker met frietjes.

Eet smakelijk!



BY JEREMY VERMOLEN



SLAGERIJ
VAN ORSOUW