




Runderschenkel met zilveruitjes

-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 runderschenkels
- 3 el bloem
- 1 blikje tomatenpuree à 70 g
- 1½ el Zwolsche Stoof specerijenmix (Jonnie Boer, Euroma)
- 1 pot zoetzure zilveruitjes à 340 g, uitgelekt
- 500 ml runderbouillon
- 300 g witte rijst
- 4 kropjes baby romaine sla
- 2 el fijngesneden peterselie
- ook nodig: braadpan
- uit voorraad: 25 g boter, 4 el olijfolie

Voedingswaarde

Wist u dit

Jonnie Boer verkoopt in zijn Librije's Winkel alle Original Spices van Euroma. De Zwolsche Stoof was een lokaal initiatief, en als dat dan een succes is, dan kan het zomaar landelijke bekendheid krijgen. Zo ook de Zwolsche Stoof, Jonnie werd geïnspireerd door het hacheerecept van zijn moeder: "Het ruikt echt zoals de keuken bij ons thuis rook als mijn moeder hachee maakte. Een beetje pikant door het piment, bloemig door de rozenblaadjes en bijzonder door het anijszaad."

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Runderschenkel met zilveruitjes

Bereiding

- 1 Bestrooi de schenkels met zout en peper en haal ze door de bloem.
- 2 Smelt de boter in een braadpan. Bak de schenkels in 4 min. aan beide kanten bruin en neem ze uit de pan.
- 3 Bak in het bakvet de tomatenpuree met de specerijenmix 1 min.
- 4 Voeg de zilveruitjes toe. Schenk de bouillon langs de rand in de pan en breng tegen de kook. Laat 2 uur zachtjes stoven.
- 5 Kook de rijst volgens de aanwijzingen gaar.

Origineel bijgerecht: Gegrilde Sla

- 1 Snijd de sla in kwarten en bestrijk de snijvlakken met de olie.
- 2 Verhit een grillpan. Gril de sla 1-2 min. op het snijvlak.
- 3 Neem intussen de deksel van de pan met de runderschenkels en laat het stoomvocht tot de gewenste dikte inkoken.
- 4 Verdeel de schenkels met het stoomvocht over 4 borden en bestrooi met de peterselie.
- 5 Leg de sla erbij en serveer met de rijst.

Serveren

Sla kan natuurlijk vervangen worden door een frisse salade of gekookte worteltjes
bijvoorbeeld [sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png)

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten