

# Stoofpot met klapstuk



Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 kg klapstuk
- 150 g roomboter
- 2 uien, gesnipperd
- 4 knoflooktenen, gehakt
- 5 bospenen, gehakt
- 4 stengels bleekselderij, gehakt
- bakje champignons
- 2 rode pepertjes, in ringen
- 3 laurierblaadjes
- 3 kaneelstokjes
- 10 g rozemarijn, samengebonden
- 400 ml runderfond
- 750 ml rode wijn (bijv. côtes du Rhône)

 Bereiden in:

braadpan/oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 4 min.

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](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Stoofpot met klapstuk

## Bereiding

- 1 Het vlees in 5 of 6 dikke plakken snijden en royaal zouten
- 2 Eerst de pan verhitten en daarna 100 g er in laten smelten. Bak vervolgens de plakken, in porties, rondom bruin.
- 3 Haal ze uit de pan en leg ze even apart.
- 4 Bak nu de champignons, uien, knoflook, bospeen en bleekselderij in het bakvet.
- 5 Na een paar minuten doorroeren en de peper, laurier, kaneel en rozemarijn toevoegen.
- 6 Schenk de fond en de wijn in de pan en breng even aan de kook.
- 7 Leg de stukken vlees weer in de pan, doe het deksel erop en zet ongeveer 4 uur in een oven op 120 graden: het vlees moet tegen die tijd botermals zijn.

Haal het vlees uit de pan, vis de kruiden eruit en laat de saus wat verder inkoken. Klop er op het laatst nog een klontje boter door en leg het vlees weer in de saus. Eet er hutspot bij.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)