



Pittige runderstoofpot



 Bereiden in: braadpan / oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 2 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 800 g runderstoofvlees (bijv. ribblappen of sukadelappen), in blokjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2-3 rode chilipepers (of naar smaak), fijngehakt
- 2 wortelen, in plakjes
- 2 stengels bleekselderij, in blokjes
- 1 rode paprika, in blokjes
- 250 g champignons, in kwartjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- 1 theelepel cayennepeper (of naar smaak)
- 500 ml runderbouillon
- 2 eetlepels tomatenpuree



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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



Pittige runderstoofpot

Bereiding

- 1** Vlees aanbraden: Verwarm de olijfolie in een grote ovenbestendige pan (zoals een gietijzeren pan) op middelhoog vuur. Voeg de blokjes runderstoofvlees toe en bak ze rondom bruin. Dit zorgt voor extra smaak. Haal het vlees uit de pan en zet het apart.
- 2** Groenten bakken: In dezelfde pan voeg je de gesnipperde ui, knoflook, en fijngehakte chilipepers toe. Bak dit ongeveer 2-3 minuten tot de ui glazig is. Voeg vervolgens de wortelen, bleekselderij, rode paprika en champignons toe. Bak de groenten nog eens 5-7 minuten tot ze zacht beginnen te worden.
- 3** Kruiden toevoegen: Voeg de laurierblaadjes, komijnpoeder, gerookte paprikapoeder, cayennepeper, zout en peper toe aan de groenten. Roer goed door en laat het nog een minuutje bakken om de smaken vrij te laten komen.
- 4** Stoofpot samenstellen: Doe het vlees terug in de pan en voeg de tomatenpuree toe. Roer alles goed door elkaar. Giet de runderbouillon erbij, zodat het vlees net onder staat. Breng het geheel aan de kook.
- 5** Oven voorverwarmen: Verwarm de oven voor op 160°C (320°F).
- 6** Braadpan in de oven: Dek de pan af met een deksel of aluminiumfolie en zet deze in de voorverwarmde oven. Laat de stoofpot ongeveer 2,5 tot 3 uur sudderen, of totdat het vlees heerlijk mals is.
- 7** Serveren: Haal de pan uit de oven en verwijder de laurierblaadjes. Proef de stoofpot en pas verder kruiden aantoevoegen indien nodig.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten