

Stoofvlees met appelstroop- Edik

- 450 gram runderpoulet
- 200 ml **appelstroop-Edik**
- 5 grote rode uien
- 2 kruidnagels
- 4 laurierbladen
- Boter
- 3 plakken peperkoek
- 175 gram zilveruitjes
- zout en peper

Bereidingswijze

Snijd de uien heel fijn en voeg dit samen met de kruiden, peper en zout bij het vlees. Als de uien goed gebakken zijn, blus het geheel af met appelstroop-Edik.

Laat het anderhalf uur lekker sudderen totdat het vlees uit elkaar valt. Als het vocht minder wordt doe er dan nog een scheutje appelstroop-Edik bij.

Is het vlees gaar breng de saus op smaak met de peperkoek. Op het laatst de uitgelekte zilveruitjes toevoegen.

Het is ook lekker 250 gram champignons bij te voegen. Fijn snijden en samen met de uien bakken.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

