

Hertenstoofvlees met Frambozen-Edik

4 Personen

- 500 gram stoofvlees
- 1 grote ui
- 1 donkere Trappist
- 1 grote boterham opgesmeerd met **Italiaanse mosterd**
- 2 eetlepels **Frambozen-Edik**
- Peper en zout
- Klontje boter

Bereidingswijze

Verhit de boter in een hoge pan en bak het vlees tezamen met de gesnipperde uit om en om lichtbruin (dichtschroneien). Voeg vervolgens de boterham met mosterd, de Trappist en de Frambozen-Edik toe en laat het geheel op een zacht pitje garen (50 min – 1 u). Op smaak brengen met peper en zout.

Serveren met gestoofd witloof, gestoofde tomaatjes, gekookte aardappelen of puree, gegarneerd met verse peterselie en andere kruiden.



*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

