

Stoofpot met speculaaskruiden

(4 personen)

Ingrediënten:

50 gram boter
500 gram riblappen, in blokjes
1 ui, gesnipperd
2 tenen knoflook, geperst
1 eetl. speculaaskruiden
2 laurierblaadjes
1 eetl. tijmblaadjes
1 blikje tomatenpuree
Flinke scheut rode wijn
1 liter runderbouillon
2 plakken ontbijtkoek, in blokjes
150 gram spekkblokjes



Bereiding in braadpan

Smelt de boter in een gietijzeren braadpan. Bak het vlees in porties rondom aan en schep uit de pan. Bak in het achtergebleven vet de ui, knoflook en speculaaskruiden al omscheppend zacht. Voeg het vlees weer toe met de tijm en tomatenpuree. Bak dit alles ca 6 minuten totdat de tomatenpuree zoetig ruikt. Blus af met de wijn en voeg de bouillon toe. Doe de laurier in een kruiden ei en duw deze onder in de pan. Laat dit zachtjes ca 2 uur sudderen. Bak de spekkjes uit in een koekenpan en voeg deze toe. Laat dan nog 30 minuten rustig sudderen.

Bereiding slowcooker

Volg het recept zoals hierboven maar voeg slechts 250 ml bouillon toe. Gebruik je een multicooker dan kan je ook alles aanbraden in de pan, als je een traditionele slowcooker gebruikt bak dan eerst aan in een braadpan/hapjespan. Kies voor low ca 8 uur of high ca 4 uur.

Wij hebben hem gegeten met knolselderij/aardappelpuree en boontjes.

Smullen maar!



Kruiden ei

(Gebaseerd op een recept uit de Libelle)

**Marian's**
k o o k w e r e l d
Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

