



# Stoofpotje met varkensvlees, pastinaak en cider



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

1 kilogram vet varkensvlees (bv. spiering)  
peper en zout  
olijfolie  
2 uien (in ringen)  
2 stengels selders (grof gesneden)  
3 pastinaken (in blokjes)  
2 blaadjes laurier  
3 takjes tijm  
1 eetlepel bloem  
250 ml cider  
850 ml kippenbouillon

## Bereidingswijze

- 1.** Snij het vlees in blokjes en dep het goed droog. Breng op smaak met peper en zout. Verhit olijfolie in een diepe pan met dikke bodem (type Le Creuset) – die in de oven mag – en bak het vlees in kleine porties mooi bruin. Zet apart.
- 2.** Bak in dezelfde pan de ui, de selder en de pastinaak gedurende 10 minuten. Voeg de laurierblaadjes en de tijm toe. Bestrooi met de bloem, roer goed en laat even aanbakken. Giet de cider in de pan, samen met de bouillon. Schep het vlees erbij. Dek af met een deksel en zet 2 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.