



Stoofpotje van varkensspiering en donker bier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels boter
1 kilogram varkensstoofvlees (in stukjes gesneden)
4 eetlepels mosterd
2 uien (groot, in ringen gesneden)
grimbergen (dubbel, 1 flesje)
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel luikse siroop
2 blaadjes laurier
2 deciliter kalfsfond
250 gram champignons (in 4 gesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een eetlepel boter in een pan en bak de stukjes spiering goudbruin.
- 2.** Wrijf het vlees in met mosterd en laat rusten op een bord.
- 3.** Smelt de resterende boter in een pan en stoof hierin de uiringen.
- 4.** Voeg het vlees toe. Kruid met peper en zout.
- 5.** Voeg het bier, de bruine suiker, de siroop en de laurierblaadjes toe.
- 6.** Overgiet met de kalfsfond tot het vlees onder staat.
- 7.** Laat gedurende 1 uur sudderen op een zacht vuur.
- 8.** Voeg tijdens de laatste 10 minuten de stukjes champignon toe.