



Verstegen, with pleasure.



STOOFVLEES OP VLAAMSE WIJZE

Ingrediënten

2 kg	stoofvlees (rund- of varkensvlees naar keuze)	
20 g	STOOFVLEESKRUIDEN MET ZOUT #058003/058010	Verstegen
50 g	ARDENNER MOSTERD #442401	Verstegen
1	snede bruin brood	
50 g	rode bessenconfituur	
1 fles	Trappist Westmalle Dubbel	
2 st	LAURIERBLAD HAND SELECT #083674	Verstegen
1 L	WILDSAUS GRAND VENEUR #450402	Verstegen
1 L	HACHEE SAUS msg-free #408803	Verstegen

Werkwijze

- Het vlees kruiden met de STOOFVLEESKRUIDEN MET ZOUT en mooi aanbraden in een kookpot.
- De ARDENNER MOSTERD en de rode bessenconfituur op het brood smeren en boven op het vlees leggen.
- De LAURIERBLAADJES in 2 breken en op de bereiding leggen.
- De WILDSAUS GRAND VENEUR en de HACHEE SAUS met mekaar vermengen en bij het vlees doen.
- Al roerend aan de kook brengen en vervolgens op een laag vuur onder gesloten deksel langzaam laten gaar stoven.

Deze recepturen zijn met de beste kennis samengesteld. Met betrekking tot de wettelijke gevolgen en de resultaten die ontstaan door foutief gebruik en/of behandeling is Verstegen niet aansprakelijk.

www.claes-distribution.be