

Klassieke stoofvleesschotel (basis)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 250 g stoofvlees
- 2 uien, gepeld en gesnipperd

En verder:

- 1 glas rode wijn
- 2 el boter
- 1 el olie
- 2 el bloem
- Zout, peper
- 2 jeneverbessen
- 1 blaadje laurier

Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de olie en de boter in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Voeg de ui toe en bak even mee. Doe de bloem erbij en roer goed om. Laat even bruin kleuren. Voeg dan het glas wijn en de kruiden toe en laat even goe warm worden. Zet dan het vuur heel laag en laat het gerecht stoven met het deksel op de pan, zo'n 2 - 3 uur. Voeg eventueel af en toe nog een scheutje water toe, als het vlees te droog lijkt te worden. Proef of er nog zout/peper bij moet en serveer. Lekker met de ovenfrites en gestoofde wortel/witloftaartjes!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>