



HERFST STOOFSCHOTEL MET CHAMPIGNONS EN BOCKBIER

NODIG

500 runderpoulet
3 uien in ringen
snufje nootmuskaat
3 kruidnagels
1 el grove mosterd
1 el (room) boter
3 el olijfolie
1 herfst bock (300 ml)
250 gram champignons in plakjes
300 ml water
2 el stroop
3 plakjes ontbijtkoek

DOEN

1. Doe de runderpoulet in een kom met mosterd, kruidnagel, nootmuskaat en vers gemalen peper. Laat minimaal half uur rusten.
2. Doe in braadpan olie en boter en bak poulet bruin aan, voeg de uien toe, fruit nog even. Vervolgens doe het bier en het water erbij. Laat een uur sudderen.
3. Doe de appelstroop erbij en de champignons, roer goed door. Doe de deksel weer op de pan en laat lekker nog een uurtje sudderen. Blijf af en toe roeren. Verkruiemel, als het vlees zacht is, de plakjes ontbijtkoek boven de stoofpot en roer zachtjes erdoor. Dit bindt de saus.
4. Serveer met puree en salade. Je kunt er ook brood of rijst of frietjes bij eten, aan jou de keus.

Smakelijk eten!

ULTIEM
COMFORT
FOOD!



WWW.BONAPETIT.NU