



# Recept van de week

Kookcentrum Brabant biedt u hier elke week de lekkerste recepten aan

## Heerlijke stoofpot met Laarbeeks Blond (4 personen)

### Ingrediënten:

- 600 gr sukadelappen
- 2 el bloem
- 2,5 uien
- 3 teen knoflook
- 2 tak tijm
- 2 blad laurier
- 1 flesje Laarbeeks Blond
- 1 bruine boterham
- Grove mosterd
- Peper en zout
- ½ bouillonblokje

### Uitleg van recept:

Snijd de sukadelappen in grove blokjes . Bestrooi ze met peper en zout en bestuif ze voorzichtig door de bloem. Maak de uien schoon en snijd in grove stukken, maak de knoflook schoon. Bak in een braadpan zachtjes de uien aan en voeg later de knoflook toe. Bak de knoflook even kort mee en zorg dat het niet verkleurt. Bak in een koekenpan kort het vlees aan op hoog vuur zodat het dichtschrœit. Voeg het vlees en het bakvocht bij de pan met de uien. Voeg vervolgens het flesje Laarbeeks Blond, kruiden, peper en zout en het bouillon blokje toe. Breng alles goed aan de kook. Besmeer de bruine boterham royaal met mosterd en leg deze met de mosterd naar beneden in de pan om het vlees. Laat alles 1 uur zachtjes sudderen op een klein vuurtje. Roer alles na 1 uur zachtjes door elkaar zodat de boterham is opgelost. Verwijder de tijm en laurier en breng alles goed op smaak. Bon appetit!