



## *Recept voor deze tijd van het jaar.*

'Limousin' stoofpotje 4 pers.

### Ingrediënten:

- 500 gram stoofvlees ( stoofvlees, riblappen of sucade)
- 250 gram uien
- 250 gram winterwortelen
- 250 gram gemengde paddestoelen
- 2 laurierblaadjes
- 5 kruidnagels
- paar takjes Rozemarijn ( bouquet van maken, makkelijk later weer te verwijderen)
- 1 eetl. Grove mosterd
- 2 1/2 dl. Rode wijn of een klein scheutje azijn
- 100 gram roomboter
- peper en zout





### Bereiding :

1. Snijd het vlees in niet al te kleine stukken
2. En bestrooi het met zout en peper.
3. Smelt 75 gram boter in een pan en bak hierin
4. het vlees rondom bruin.
5. Snijd de uien in ringen, maar laat 1 ui heel
6. En steek daar de hele kruidnagels in.
7. Doe de uien bij het vlees, ook met de kruidnagel.
8. Voeg rode wijn, mosterd en de laurierblaadjes toe.
9. Voeg een beetje warmwater toe, 1 uurtje laten sudderen.
10. Snijd de winterwortels in plakjes. Voeg deze toe aan de stoofpot.
11. Opnieuw 3 a 4 uur laten sudderen.
12. Misschien af en toe een beetje warmwater toevoegen.
13. Snijd de paddestoelen in niet te kleine stukjes.
14. Bak deze in een andere pan in 25 gram boter.
15. Voeg de paddestoelen toe aan de stoofpot.
16. Laat nog een halfuurtje mee sudderen.
17. Laurier , kruidnagel en rozemarijn verwijderen.
18. Eventueel afbinden met allesbinder of een ander bindmiddel.

Serveer dit Sallandse stoofpotje met rode kool en appeltjes

Of alleen met stoofpeertjes en gekookte aardappels.

*Niet iedereen heeft natuurlijk 3 a 4 uur de tijd, maar het is ook prima een avond van te voren te bereiden .*

*Het kan ook in een slowcooker bereidt worden.*

*Al is een heerlijk soepje, getrokken van een schenkel of soeppakket van 'Limousin-oost' ook niet te versmaden.*

**Eet smakelijk!**