Aan de Koffietafel

Het recept van de maand Januari.

Herten- of runderstoofpot (a la Marie)

(Recept voor vier personen)

Benodigdheden:

600 gram herten- of rundergoulaschvlees
0.5 liter groente of runderbouillon
4 eetlepels olie
3 middelgrote tomaten
300 gram gesneden ui
2 paprika's in reepjes gesneden
150 gram ontbijtkoek
2 eetlepels paprikapoeder
zout en peper
takje verse thym en bonenkruid
2 laurierblaadjes
half kaneelstokje
1 theelepel knoflook
2 aardappels in blokjes gesneden

Bereiding:

Verhit de olie en bak het vlees hierin en voeg de uien, tomaat en knoflook toe, strooi paprikapoeder erover en laat het geheel 2 minuten fruiten. Voeg de bouillon toe met de kruiden en de aardappels en breng het aan de kook. Het geheel vervolgens 2 uur stoven op een laag vuurtje. 30 minuten voor het einde de paprika en ontbijtkoek toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.

Eet smakelijk,

Marie Wolthuis
Eigenaresse/kok van Siepels te Nes op Ameland