Stoofvlees met port

Stoofvlees, wie lust dit niet?! Een goede stoof krijg je door goed vlees te gebruiken. Bij kloosterboerderij van Buuren zorgen ze goed voor hun dieren en dat proef je terug in het vlees. De koeien lopen zo lang mogelijk buiten, hebben alle ruimte en dit zorg voor een mals stukje vlees.

Deze keer een stoofschotel met port en sjalotjes, heel langzaam gegaard in de oven en net een iets andere twist door de toevoeging van wat specerijen. Laat je verrassen!

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 1 dag van tevoren: 15 minuten / bereidingstijd: 15 minuten / oventijd: 4 a 5 uur

Ingrediënten

- 1 kilo riblappen
- 6 teentjes knoflook
- 6 sjalotjes
- 1 stukje verse gember (ongeveer 5 cm)
- 4 a 5 eetlepels zoete ketjap
- 1 eetlepel sambal
- 50 ml (rode wijn)azijn
- 100 ml port
- 300 ml runderbouillon
- Peper / zout
- Bakboter

Bereiding marinade

1 dag van tevoren maak je deze marinade voor het vlees.

Pel de knoflook en sjalotjes en halveer deze.

Schil de gember en hak deze in kleine plakjes.

Meng de sambal, ketjap, gember, azijn, port, knoflook en sjalotjes in een grote schaal.

Leg hierin het vlees en laat dit minstens 12 uur marineren in de koelkast.

Bereiding vlees

Haal het vlees uit de marinade, laat dit uitlekken zodat het beter bakt (eventueel nog een beetje droogdeppen met een stuk keukenpapier).

Verhit wat bakboter in een ovenbestendige braadpan*.

Strooi wat peper/zout over het vlees en bak het vlees kort aan zodat het een mooie bruine kleur krijgt.

Verwarm de oven voor op 150 graden.

Voeg de marinade en bouillon toe (zorg dat deze warm zijn zodat het vlees niet “schrikt”)

Deksel op de pan en zet de braadpan (of ovenschaal) in de oven voor ongeveer 4 a 5 uur**.

Lekker met wat gekookte aardappeltjes of rijst en groenten.

*heb je deze niet, bak het vlees dan eerst aan in een gewone

koekenpan en giet vervolgens alles in een ovenschaal – deze moet je wel kunnen afsluiten met een deksel.

**tijd is een indicatie, enigszins afhankelijk van het soort vlees dat je gebruikt.