



écht genieten! VLEES van de boerderij

Zo bereidt je het allerbeste stooflappen:

1. Haal de stooflappen minstens een uur (langer mag) voor het bereiden uit de koelkast. Haal ze meteen uit de verpakking en dep de stooflappen droog met keukenpapier.
2. Doe een scheutje olie of een beetje boter in de braadpan en verhit deze op middelhoog vuur.
3. Leg het vlees pas in de pan als het bakproduct goed is verhit of de pan warm genoeg is.
4. Bak de stooflappen aan beide kanten kort aan zodat ze rondom bruin zijn. Haal daarna het vlees uit de pan en fruit een uitje met wat knoflook naar wens. Leg dan de stooflappen weer in de pan.
5. Schenk warm water erbij zodat het vlees niet schrikt. Het vlees moet bijna ondergedompeld zijn. Daarna kun je naar wens onverwarmd bier, rode wijn, azijn of runderbouillon erbij doen.
6. Peper, zout en andere kruiden zoals tijm, oregano, gember, selderijzout kun je naar eigen smaak toevoegen.
7. Laat het vlees minimaal zo'n 1,5 uur sudderen. Met het deksel op de pan.
8. Bind de saus af op de gewenste dikte.

Vlees direct van de boer, weet waar je
vlees vandaan komt!

Kijk op www.hakoena.com