



GROOTMOEDERS SUKADELAPJES

Van Achterhoeks weide rund.

INGREDIËNTEN

- Ca. 750 gr. Sukadelapjes
- 100 gr. Grove mosterd
- 1 tl. Paprikapoeder
- 1 el. Bloem
- 4 el. Arachideolie
- 2 Uien
- 1 Kleine selderijknollen
- 2 Wortels
- 2 Laurierblaadjes
- 4 Jeneverbesen
- 4 Kruidnagels
- 1 Flesje bier
- 500 ml. Vakslager kalfsfond
- Zout en zwarte peper

BEREIDINGSADVIES

Bestrooi het vlees met zout en peper, wrijf het vlees in met mosterd en bestrooi het met de paprikapoeder en bloem.

Braad het vlees rondom bruin op hoog vuur en neem het uit de pan.

Roerbak de garnituren 10 min. op middelhoog vuur.

Voeg de kruiden en laurier toe en bak deze 2 min. mee.

Leg het vlees terug in de pan, voeg het bier en de fond toe en stook het geheel ca. 3 uur op laag vuur.

Maak van wat braadvocht uit de pan een mooie gebonden jus.

Schep het vlees uit de pan en presenteer het met wat groente en aardappelen op het bord.

Giet een klein beetje jus over het geheel.

Eet smakelijk!