

ingrediënten (4 personen)



- 1 1/2 kg runderlappen (stooflappen)
- 60 gram rundervet (slager)
- 450 gram uien
- 3 teentje knoflook uit de knijper
- 50 gram boter
- 1 eetlepel bruine basterd suiker
- 40 gram bloem
- 1/2 liter bruin bier
- 1 bouillon blokje
- 5 eetlepels rode wijnazijn
- peper uit de molen
- zout
- 1/2 theelepel geraspte nootmuskaat
- 2 kruidnagels
- 1 laurierblad
- 1 - 2 stokbroden
- Franse mosterd (goudgeel)
- sojasaus

Bereiding.

Was desgewenst het vlees en dep het daarna droog met keukenpapier of een doek. Snijd het vlees met een scherp mes in blokken van 4-5 cm. Maak 40 gram rundervet goed warm in een vleespan. Bak hierin, door af en toe om te scheppen het vlees aan alle kanten mooi bruin. Doe dit desnoods in gedeelten. Dus elke keer 1/3 van het vlees even goed bruin laten worden, in het vet. Pel en snipper de uien (Niet te kleine stukjes) Schep daarna de knoflook door de uien. Neem alle vlees uit de pan en doe daar vervolgens bij het bakvet, de boter weer bij en fruit hierin de uien met de knoflook, onder af en toe omscheppen, mooi glazig. Draai daarna het vuur lager. Roer de basterdsuiker door de bloem en strooi beide daarna onder goed roeren in de pan. Schuif het rooster even onder het midden van de oven en verwarm deze voor op 150

graden.

Schenk het bier, steeds blijven roeren, met kleine hoeveelheden tegelijk, over de uien en laat de inhoud van de pan even koken. Schrap de stukjes ui goed los van de bodem van de pan en doe daarna het bouillonblokje in de pan. Voeg de azijn toe, een theelepel versgemalen zwarte peper en een eetlepel nootmuskaat. Schep daarna het gebraden vlees weer terug in de pan en schep alles goed doorelkaar. Prik de kruidnagels in het laurierblad. Breng de inhoud van de pan daarna over in een grote ovenschaal, maar vul deze niet meer dan 3-4 centimeter onder de rand. (anders een groter schaal gebruiken, of 2 schalen) Leg vervolgens het laurierblad in het midden van de schaal en schuif deze (afgedekt met folie of deksel) in de oven. Verhoog de temperatuur van de oven na 30 tot 45 minuten naar 180 graden.

Snijd het stokbrood in plakken van 3 1/2 cm dik en bestrijk deze aan 1 kant met de franse mosterd. Neem het deksel of folie van de schaal en leg het brood met de besmeerde zijde naar boven op het vlees. Druk het brood enigszins in de saus en laat het gerecht nog 15-20 minuten in de oven staan. Leg het brood daarna op een schotel, schep het vlees goed door en voeg naar smaak peper en zout toe. Eventueel kunt u nog wat sojasaus toevoegen. Serveer het gerecht daarna weer met een brood laag.