Oma's stoofvlees met honingbier



Ingredienten voor 4 Personen

0,50	Broccoli
1 scheutje	Appelazijn
3 eetlepels	Mosterd
1	Bruine boterhammen
2 eetlepels	Appelstroop
2	Laurierblaadjes
2 flesjes	Honingbier
2 klontjes	
1 kg	Rundvlees
2	Uien
2	Wortelen
1 snuifje	Zout
1 snuifje	Peper

Bereiding

1. Snipper de uien, snijd de wortel in schijfjes, de broccoli in roosjes en het rundvlees in grove stukken.
2. Schroei het vlees in een braadpan met wat boter en kruid goed af met peper en zout.
3. Stoof ondertussen de ui in een ruime stoofpot met een klontje boter op een matig vuur.
4. Voeg de wortel en broccoli toe en laat even meestoven.
5. Doe het geschroeide vlees bij de stoofpot.
6. Giet het honingbier in de pan waarin het vlees heeft gebakken en roer de aanbaksels los.
7. Breng het bier kort aan de kook en voeg toe aan de stoofpot samen met de laurier en de appelstroop.
8. Smeer de mosterd op de boterham en leg op het vlees met de besmeerde kant naar beneden.
9. Laat 2 tot 3 uur zachtjes stoven met het deksel half op de pot tot het vlees mals is. Roer af en toe over de bodem om te voorkomen dat het aanbakt. Voeg helemaal op het einde de azijn toe en kruid eventueel bij met peper en zout.