

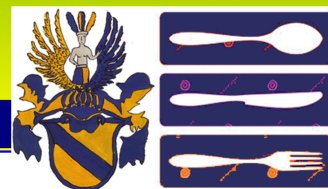
Limburgs Bierragout

Ingrediënten:

1500	g	procureur
4	st	look
3	El	appelazijn
8	el	olie
3	el	rietsuiker
3	st	uien geel
4	st	knoflookteentjes
1	flessen	bier
6	el	sojasauce
3	el	worcestersauce
4	st	laurier
¼	tl	zout
3	st	chillis
1	st	prei
2	st	wortel geel

MeP

- Theelepel en eetlepel klaarleggen
- Procureur in blockjes snijden
- Look in halve rondjes
- Vlees, look, en appelazijn samen in een kom goed doormengen
- Voor 20 min in de koelkast afgedekt laten marinieren
- Gele uien in halve rondjes snijden
- knoflook peotsen en grof hakken
- Bij de grote pan klaarzetten
 - Sojasaus en worcestersaus klaarzetten
 - Laurier klaarleggen
 - Zoutkom klaarzetten



- Prei poetsen en in halve cm dikke rondjes snijden
- Wortels in carrees snijden

Bereiding

werktijd: ca. 20 min. / kooktijd: ca. 35 min.

- Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur
- Smelt de suiker
- Bak het vlees in kleine proties 5 minuten op een klein vuur
- Voeg de uien toe en bak nog eens 5 minuten
- Laat de knoflook even 5 min meefruchten
- Voeg naast elkaar de sojasaus, worcestersauce, laurierbladen, look, wortel, prei en de chili. Toe
- Laat het 40 minuten sudderen op middelhoog vuur
- Indien nodig met zout en peper op smaak brengen