

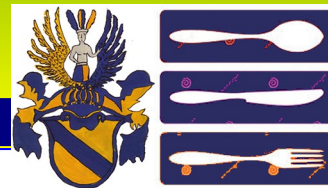
## Zoervleisj va oma Cätthe

### Ingrediënten:

|      |       |                    |
|------|-------|--------------------|
| 3000 | g     | Varkensnek         |
| 12   | EL    | Appelazijn         |
| 8    | St    | bosuien            |
| 8    | St    | Printekoek va Oche |
| 10   | el    | olie               |
| 8    | el    | Rietsuiker         |
| 6    | st    | uien               |
| 16   | tenen | knoflook           |
| 1    | fles  | Malzbier           |
| 6    | st    | laurierbladen      |
| 4    | St    | kruidnagel         |
| 1    | tl    | zout               |
| 4    | st    | chillis            |
| 3    | st    | Wortel             |
| 2    | St    | Prei               |

### MeP

- Vlees in kleine blokjes snijden
- bosuien in halve rondjes snijden
- De Printen klaarzetten
- Azijn afmeten
- Vlees, Azijn, Bosuien, Printen in een kom goed doormengen  
½ uur in de koelkast laten marinieren
- Olie klaarzetten
- Rietsuiker afmeten
- uien in halve rondjes
- knoflook fijn hakken
- bier klaar zetten



- laurier klaar leggen
- Kruidnagel klaarleggen
- zout afmeten
- Chillies in rondjes (niet zo pittig dan eerst de pitjes ervuithalen)
- wortel in quarrees
- tomaten ontpitten en in blokjes snijden

## Bereiding

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

- Olie in een pan en op mediumvuur
- Suiker karameliseren en het vlees na en na in het olie wokken
- Vuur op kleine vlam
- De uien erbij en 5 min verder bakken
- Met het bier blussen
- Na elkaar de laurierbalden en de kruidnagel in een zakje in het ragu
- Vervolgens wortel, tomaat en chillis toevoegen en nog eens goed doormengen
- 20 min. bij klein vuur laat stoven
- Laurier & kruidnagel ervuithalen
- Op smaak brengen met eventueel zout en peper
- Klaar