

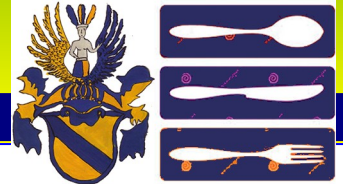
Limburgs Bierragout

Ingrediënten:

2500	g	varkensvlees
5	el	olie
3	el	rietsuiker
4	st	uien
5	tenen	knoflook
2	fles	bier
6	el	sojasauce
3	el	worcestersauce
4	st	laurierbladen
1/2	tl	zout
2	st	chillis
1	st	prei
1	st	wortel

MeP

- Varkensvlees in kleine blokjes snijden
- uien in halve rondjes snijden
- knoflook fijn hakken
- bier klaar zetten
- sojasaus worcestersaus klaarzetten
- laurier klaar leggen
- zout afmeten
- prei in halve rondjes
- wortel in quarrees



Bereiding

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

- Olie in een pan en op mediumvuur
- Suiker karameliseren en het vlees 5 min. wokken
- Vuur omlaag op kleinevuur
- De uien erbij en 5 min verder bakken
- Met het bier deglaceren
- Na elkaar de sojasaus, worcestersaus, de laurierbalden, de prei, wortel en de chillis toevoegen
- 20 - 40 min. bij middelgroot vuur laat stoven
- Op smaak brengen met eventueel zout en peper