

Hollandse runderstoof met korianderzaad

Ingrediënten

- 500 g runderlappen, in blokjes
- 2 uien, grof gesneden
- 2 wortels, in plakjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl hele korianderzaadjes (licht gekneusd in vijzel)
- 2 kruidnagels
- 1 tl mosterd
- 1 el azijn of een scheutje natuurazijn
- 300 ml runderbouillon
- 1 el boter of reuzel

Bereiding

1. Verhit de boter/reuzel in een braadpan. Bak het vlees rondom bruin.
2. Voeg de uien toe en bak kort mee.
3. Roer de korianderzaadjes, kruidnagels en laurier erdoor.
4. Blus af met azijn en bouillon. Roer de mosterd erdoor.
5. Voeg de wortels toe. Breng aan de kook en zet daarna op een heel zacht vuur.
6. Laat 2 à 3 uur sudderen tot het vlees zacht is.

Lekker met aardappelpuree of gekookte aardappelen en wat rode kool of spruitjes.