

**Lindeboom Herfstbock**

Bock | 6,5% | Nederland

Two Chefs Brewing Billy Biscuit

Bock | 7,2% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

Klassieke runderstoof

door Arvid Bergström

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 3 stengels bleekselderij
- 1 winterwortel van 250 a 300 gram
- 3 rode uien
- 800 gram sukadelappen
- Zout/peper
- 50 gram boter
- 300 ml bockbier
- 5 gram mosterd
- 10 gram tomaten ketchup
- 5 ml azijn
- 5 gram tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 plakjes ontbijtkoek
- 5 gram gehakte peterselie
- 150 gram champignons

Bereiding

- Snijd het vlees in grote stukken. Bestrooi het met zout en peper. Bak het vlees zachtjes vijf minuten in een koekenpan met roomboter. Laat daarna afkoelen.
- Maak de bleekselderij, winterwortel en uien schoon en snijd alles in stukken. Doe de uien, de wortelen de helft van de bleekselderij in de braadslee, ovenschaal of slowcooker.
- Voeg scheutje voor scheutje het bockbier toe. Doe de tijm en de laurierblaadjes erbij. Verkruimel de ontbijtkoek erboven. Voeg de mosterd, ketchup en azijn toe. Verwarm het nu langzaam.
- Leg het vlees bij de groente. Na een uur voeg je de champignons toe, deze kun je doormidden snijden, maar dat hoeft niet.
- Voeg de rest van de bleekselderij vijftien minuten voor het einde toe. Breng de stoofpot op smaak met zout, peper en peterselie.
- Zet de ovenschaal in de oven, braadslee op het kleinste pitje met warmhoudplaat of gebruik de slowcooker. Gaar het langzaam in 120-150 minuten gaar. Bij de slowcooker duurt het wel 6 tot 7 uur.