

## INGREDIËNTEN (4 personen)

- 1 kg. rundstoofvlees
- 1 liter vleesbouillon
- 3 dikke uien
- 1/2 liter cider
- 1 dl ciderazijn
- 4 appelen (boscoop)
- 100 gr. Haspengouwse speculoos (kan ook met peperkoek)
- 100 gr. geklaarde boter
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblad
- zout en peper uit de molen.

## BEREIDING

- Bruin de boter lichtjes in een sudderpan.
- Laat het vlees aan alle kanten kleuren en kruid met peper en zout.
- Neem het vlees uit de pan.
- Laat de gesnipperde uien in de boter slinken en voeg er het takje tijm en het laurierblad aan toe.
- Roer met een houten lepel en laat een 10-tal minuten sudderen.
- Voeg er het aangebraden vlees opnieuw aan toe.
- Overgiet het geheel met de cider en de ciderazijn en bevochtig met de vleesbouillon.
- Sluit de sudderpan af met het deksel en laat het geheel sudderen tot het vlees gaar is.
- Haal het rundstoofvlees uit de pan en houd het warm.
- Schil de appelen, verdeel ze in vier en verwijder het klokkenhuis. Snij elk partje nogmaals in twee en stoof ze gaar in de pan.
- Neem de appelpartjes uit de pan en houd ze warm.
- Breek de Haspengouwse speculoos in kleine stukjes in de pan en laat verder alles op een zacht vuurtje smelten. Roer met een houten lepel om de saus goed te laten binden.
- Doe het vlees weer in de saus en blijf nog even roeren.
- Verdeel nu de warme partjes appel over de voorverwarmde borden, leg het vlees in het midden en nappeer met de saus.
- Serveer het geheel met grijs boerenbrood.



Recept

## HASPENGOUWSE RUNDSTOVERIJ

