

Limburge stoofschotel met Sucadestuk in ALFA bokbier met pruimen en appelstroop met gebakken schorseneren (4 personen)



Recept : Chefkok Jean Thoma

4 sucade stukken
1 ui
1 winterwortel
kruidnagel.laurier.jeneverbess
1 flesjes alfa bokbier
1 dl rode wijn
100gr appelstroop
1 dl bouillon
200 gr schorseneer



- bak het vlees op hoog vuur mooi bruin
- voeg de groente en kruiden toe ,bak dit kort mee
- blus dit met het bier,rode wijn en de bouillon zorg dat vlees onder staat
- laat dit ongeveer 3 uur op laag vuur sudderen[niet laten koken anders word het vlees droog en taai)
- haal het vlees uit de pan en laat de saus inkoken tot de gewenste dikte of bijbinden met knorr rode wijn saus
- was en schil de schorseneren snij ze in 2 cm lange stukjes, kook ze gaar in water met een beetje citroen sap afgieten en in roomboter op bakken op smaak brengen met zout en peper
- leg in het midden van de warme borden de gebakken schorseneren hierop het stoofvlees
- schep de saus om het vlees
- garneren met enkele gefrituurde schorseneren
- serveer aardappelpuree en een bakje appelcompote erbij

Sucadestuk kan ook vervangen worden door poulet of wild poulet

Smakelijk eten!

Dit is een uitgave van Stichting Gastvrij Bokkerijdersland.
(C) 2015 Gastvrij Bokkerijdersland, oplage 10.000 stuks

Met dank aan onze partners : 1Lokaal, ALFA Bier,
Duroi, IvowMarketing, Meens Dranken
& alle participerende (horeca-)gelegenheden

Druk & vormgeving : www.IvowMarketing.nl | Oirsbeek

IVOW
marketing