



HET ARSENAAL  
1309

## HEERLIJKE STOFPOT

Dit recept is ontstaan vanuit een samenwerking tussen [Dykhoeve](#), [Grand-café Arsenaal 1309](#) en [Bronckhorster Brewing Company](#). Manuel, de chef van het Arsenaal, heeft dit heerlijke stoofpotje speciaal ontwikkeld om het Dykhoeve stoofvlees en het bier van Bronckhorst maximaal tot hun recht te laten komen. Maak nu het recept zelf!

### Aan de slag

- Snij het stoofvlees in grove stukken
- Snij de uien in grove stukken
- Snij de winterpenen in grove stukken (schil deze niet)
- Snij de champignons
- Paneer de stukken stoofvlees met bloem
- Bak de gebloemde stukken stoofvlees aan in wat roomboter in een koekenpan tot ze lichtbruin aangebakken zijn
- Doe deze in een kookpan
- Voeg hier de groenten/kruiden/specerijen/ tomatenpuree aan toe
- Giet het flesje brok in de keel hierbij
- Voeg water toe tot het mengsel net niet onder staat
- Laat dit minimaal 4 uur sudderen op een laag vuur totdat het vlees door en door gaar is
- Stamp de stoof totdat de stukken vlees los zijn gemaakt en je dus echt draadjesvlees hebt
- Voeg de zilveruitjes toe en breng op smaak met zout en peper

*Eet deze stoof met aardappelpuree of lekker op een witte boterham*

**EET SMAKELIJK!!**



*Serveersuggestie*

### Wat heb je nodig?

- 1 kilo Dykhoeve stoofvlees
- 1 flesje Bronckhorster 'brok in de keel'
- 2 gele winterpeen
- 100 gram champignons
- 3 uien
- 2 el. tomatenpuree
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes tijm
- 8 peperkorrels
- 6 jeneverbesjes
- 4 kruidnagels
- 1 potje zilveruitjes
- water
- roomboter
- bloem
- zout
- peper

Geen zin om zelf te koken? Het Arsenaal kookt regelmatig met vlees van Dykhoeve ("vlees van de boer") en misschien staat vandaag het stoofpotje wel op het menu!