



Uit oma's keuken

Oma's jachtschotel

2 PERSONEN



20 + 120 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ el mosterd
-  375 g runderribblappen (in blokjes)
-  50 g boter
-  150 ml vleesbouillon
-  1 laurierblaadje
-  500 g kruimige aardappels (geschild, in stukken)
-  1 el arachideolie of zonnebloemolie
-  ½ teentje knoflook (fijnggehakt)
-  1 ui (gesnipperd)
-  1 appel (geschild, in blokjes)
-  50 ml warme melk
-  nootmuskaat (naar smaak)
-  ½ el maïzena of allesbinder
-  2 el paneermeel
-  40 g boter

ZO MAAK JE HET

1. Schep de mosterd door de vleesblokjes en strooi er zout en peper over.
2. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin het vlees rondom lichtbruin.
3. Voeg de vleesbouillon en laurierblaadjes toe en stoof met deksel op een lage stand circa 2 uur of tot het vlees gaar is.
4. Kook intussen de aardappels.
5. Verhit de olie en fruit hierin de knoflook en ui 3-4 minuten.
6. Schep de appel erdoor en bak nog 3-4 minuten.
7. Giet de aardappels af en maak er met de melk, nootmuskaat, zout en peper een puree van.
8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Snijd de gare vleesblokjes eventueel iets kleiner.
10. Verwijder de laurierblaadjes.
11. Bind het braadvocht met aangelengde maïzena of allesbinder.
12. Schep het vlees met saus in een ovenschaal.
13. Verdeel het ui-appelmengsel erover.
14. Strijk af met aardappelpuree en verdeel er paneermeel en klontjes boter over.
15. Zet het gerecht 25 á 30 minuten in de oven tot de bovenkant goudbruin is.
16. Lekker met een salade.

TIJDEN:

20 minuten bereiden
120 minuten stooftijd
30 minuten oventijd

TIP: Vervang appel eens door 100 g zwarte pruimen zonder pit of gedroogde abrikozen.

BRON: boodschappen.nl

