



Uit oma's keuken

Oma's stooflappen met zilveruitjes

2 PERSONEN



150 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g magere runderlappen
-  snufje zout
-  snufje peper
-  15 g roomboter
-  250 ml vleesbouillon (van tablet)
-  1 plak ontbijtkoek
-  160 g zoetzure zilveruitjes (pot)
-  1 takjes selderij (bakje 30 g)
-  500 g vastkokende aardappelen
-  1 eieren
-  ½ kropsla
-  2 el yoghurt dressing



ZO MAAK JE HET

1. Bestrooi de runderlappen met zout en peper.
2. Smelt in een braadpan de boter.
3. Bak de runderlappen aan beide kanten bruin aan.
4. Schenk de bouillon in de pan en breng tegen de kook aan.
5. Voeg de ontbijtkoek, de zilveruitjes en de selderij toe en stoof de runderlappen afgedekt op laag vuur in 2 uur gaar.
6. Kook na 1,5 uur de aardappelen in water met zout in 20 minuten gaar.
7. Kook de eieren in 8 minuten hard.
8. Pel de eieren en snijd ze in plakjes.
9. Doe de sla in een kom, schep er de dressing door en maak af met de plakjes ei en peper.
10. Verdeel de stooflappen met de saus over de borden.
11. Schep er de aardappelen bij.
12. Serveer met de kropsla.

TIP: Lekker met appel-abrikozen-compote.

BRON: [jumbo.nl](https://www.jumbo.nl)