



Thermomix Hertenstoofpotje

Ingrediënten

- 1250 gr hertenstoofvlees
- 5 eetlepels (spelt)bloem
- 150 g rode wijn
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 150 g spekblokjes
- 1 kruidentuiltje
- 1 runderbouillonblokje of een schepje runderbouillonpasta
- 1 koffielepel maizena express of xantana
- boter of ghee
- peper
- zout



Instructies

- Snijd het vlees in gelijke stukken, bestrooi met de (spelt)bloem en kruid met peper en zout.
- Verhit wat boter of ghee in een pan en bak het vlees rondom aan. Blus met de rode wijn.
- Pel de ui en de knoflook en doe in de mengbeker, **5 sec./snelheid 5**. Schraap naar beneden.
- Voeg de spekblokjes toe, **3 min./100 graden /linksomdraai/snelheid 1**.
- Doe het vlees en het kruidentuiltje erbij en voeg 450 g wateren het runderbouillonblokje of de runderbouillon pasta toe, **50 min./98 graden/ 100 graden in TM31R/linksomdraai/snelheid 1**.
- Voeg de maizena express of xantana toe, **5 min./98 graden/100 graden in TM31R/linksomdraai/snelheid 2**
- Proef en kruid af met peper en zout.

Tip :Het stoofpotje is nog lekkerder als je het een dag van te voren maakt. Het enige wat je de volgende dag nog moet doen is lichtjes opwarmen en serveren. Lekker met zoete aardappelen uit de oven en gebakken oesterzwammen.