**Ardens gebraad met kriekbier en pruimen**

Ardens gebraad

gedroogde pruimen

Kriekbier

grof gesneden ui

[bruine kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

boter

tijm

jeneverbessen

kruidnagel

knoflookpoeder

laurier

peper & zout

Bak de ui glazig in boter. Voeg [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), bier, pruimen, tijm, jeneverbessen, kruidnagel, knoflookpoeder en laurier toe. Breng op smaak met peper en zout

Laat minstens een half uur pruttelen onder deksel, tot de pruimen week en gelatineus zijn. Bind de saus indien gewenst.

Bak het gebraad aan alle kanten bruin in een pan en zet het 10 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C. Daarna afgedekt en met toevoeging van een scheutje water, 45 minuten op 180°C.

Laat afgedekt rusten voor het versnijden en opdienen. Dien op met de saus en aardappelkroketten of [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm).