**Stoofvlees met bruin bier**

uien

Trappist

stoofvlees

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

boter

peper & zout

balsamico

kruidnagel
laurier

tijm

bloem

rozijntjes

Luikse siroop

brood

mosterd

tomatenconcentraat

Stoof in een pot de grof gesneden uien op een matig vuur. Wentel de karbonade door de bloem en klop af. Schroei de stukken vlees dicht tot ze een goudbruin kleurtje hebben. Kruid met peper en zout.

Doe de stukken vlees in de stoofpot met de ui. Voeg kruidnagel, laurier, tijm, rozijntjes, tomatenconcentraat en de Luikse perensiroop toe. Besmeer een boterham zonder korst royaal met (scherpe) mosterd. Leg de boterham in de pot.

Zet het vlees onder met Trappist en [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm). Laat het anderhalf tot twee uur sudderen op een zacht vuur. Het deksel hoeft niet op de pot. Zodra de stoofvleessaus de gewenste dikte heeft, plaats je het deksel op de stoofpot. Werk af met een klein scheutje balsamico indien gewenst en roer alles goed om voor het opdienen.

Hierbij passen uiteraard [**frietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5530.htm) en een flinke kwak mayonaise.