



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Zoervlees uit de Achterhoek

(Recept van Dorien Reinders, winnaar crockpot actie)

Ingrediënten

- 1 kilo riblappen
- 400 ml natuurazijn
- 400 ml water
- 3 laurierblaadjes
- 10 jeneverbessen
- 8 kruidnagels
- 3 uien
- 3 eetlepels appelstroop
- 4 eetlepels bruine basterdsuiker
- 4 plakken ontbijtkoek

Bereiding:

- 1 Snijd het vlees in stukken van ongeveer 4 x 4 cm
- 2 Meng de azijn, water, laurier, jeneverbessen en kruidnagels tot een marinade
- 3 Leg het vlees in de marinade en laat minimaal één nacht (liefste 24 uur) afgedekt in de koelkast staan
- 4 Snijd de uien in halve ringen
- 5 Haal het vlees uit de marinade en laat goed uitlekken
- 6 Bewaar de marinade en verwijder eventueel de kruiden
- 7 Bak het vlees in een ruime pan rondom goed bruin en voeg de uien toe en bak ze 3 minuten mee
- 8 Blus alles af met de marinade en voeg de appelstroop en basterdsuiker toe. Laat alles 6 tot 10 uur in de slowcooker garen op stand low.
(Garen in de braadpan kan ook, doe dit 1,5 tot 3 uur op laag vuur)
- 9 Verkruiemel de ontbijtkoek boven het gerecht en roer goed door
- 10 Laat het geheel nog even zachtjes pruttelen tot de saus mooi dik en glanzend is en het vlees uit elkaar valt.

Eet smakelijk!

