

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 1 H. 10 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet
Filetstukjes

2 flesjes bruin bier

2 witte uien

1 snede bruin brood

2 el mosterd

1 blaadje laurier

1 sneetje peperkoek

1 el Luikse stroop

1 el (vegan) boter

2 el bloem

Peper en zout

Frietjes

Ontdek deze 100% vegan stoverij met onze Garden Gourmet Filetstukjes, geserveerd met knapperige frietjes | Garden Gourmet

BEREIDING**1. Bak de filetstukjes**

Verhit wat olie in een grote pan en bak de filetstukjes langs beide kanten goudbruin. Leg apart in een kom.

2. Bak de ui

Verhit in diezelfde pan wat olie en bak de ui goudbruin. Voeg na vijf minuten de laurier en filetstukjes toe aan de ui.

3. Voeg roerend wat bloem toe

Voeg wat bloem toe en bak nog enkele minuten terwijl je af en toe roert.

4. Gier de bier, de peperkoek en Luikse stroop toe

Voeg vervolgens het bier, de peperkoek en Luikse stroop toe.

5. Voeg brood toe en kruid met peper en zout

Smeer tot slot de mosterd op het brood en voeg toe. Laat de stoverij 45 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Kruid met peper en zout.

6. Serveer met huisgemaakte frietjes!

Serveer met huisgemaakte frietjes. Smakelijk!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**