

HEERLIJK STOOFPOTJE MET CRANBERRY PORT SAUS

Ingrediënten:

500 gram Agnus stooflappen
4 zoete appels
200 gram Cranberrysaus
2 eetlepels zoet paprikapoeder
2 blaadjes foelie
375 ml rode wijn (bourgogne)
2 uien
1 eetlepel peper
1 laurierblad

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes van 2 bij 2 cm. Kruid het vlees met het paprikapoeder en de peper. Bak het rondom bruin. Schil 2 appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in plakjes van ongeveer 2 mm. Schil en snipper de uien. Voeg de 2 gesneden appels, de uien, 200 ml wijn en de foelie- en laurierblaadjes toe aan het vlees en breng dit geheel aan de kook. Laat het geheel 90 minuten op een laag pitje stoven. Schil de laatste 2 appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in plakjes van ongeveer 5 mm. Voeg dit samen met de cranberrysaus en de rest van de wijn toe aan de stoofpot en laat dit nog 10 minuten stoven. Serveer met gekookte aardappels in schil of aardappelpuree.

