

## Runderstoofpot met rozemarijn

Aantal personen: 8

Bereidingstijd in minuten: ca 150

Ingredienten:

2 kg riblappen

2 eetlepels plantaardige olie

2 grote uien

2 teentjes natte knoflook

500 ml runderboullion

2a3 takjes rozemarijn

---

Bereidingswijze:

Snijd de riblappen in blokjes van ca 4 cm. verhit olie in een grote pan. Bak het vlees in porties bruin en haal daarna het vlees uit de pan. Doe de uien in de zelfde pan en fruit ze tot

ze gaar zijn en voeg dan de knoflook toe. Leg het vlees met vleesnat terug in de pan en doe de boullion en de rozemarijn toe. Circa 1 uur en 30 min laten sudderen. Daarna nog 45 min zonder deksel laten sudderen tot het vlees lekker zacht is en de saus ingedikt. Voor het opdienen even de rozemarijn verwijderen.

Lekker met aardappel puree en rode kool, of gewoon met stokbrood en een frisse salade.

---

Dit recept is keer bekeken.