



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba  
Hogebrug 62  
9280 Denderbelle  
[www.tkroontje.be](http://www.tkroontje.be)

## Bekroond recept: Stoofpotje van geit met Rebelle tripel en peperkoek Vondelmolen

Gelet op het reglement van de wedstrijd ontwikkelde Marc een recept met peperkoek als ingrediënt. Daarenboven gebruikte Marc nog een tweede Lebbeeks streekproduct namelijk ons "Rebelle-bier". Geitenvlees is een vaak miskend ingrediënt, men kan het bestellen bij de betere slager.

### Ingrediënten :

- 1 kg geitenstoofvlees
- 4 wortelen
- 2 ajuinen
- 2 sneden Vondelmolen peperkoek ([www.vondelmolen.be](http://www.vondelmolen.be))
- 1 flesje Rebelle bruin
- 2 laurierblaadjes
- boter
- zout en peper
- stoofvleeskruiden



### Werkwijze :

- Snij de wortels en de uien in blokjes.
- Bak het vlees goudbruin aan.
- Voeg ui, wortels, laurier en kruiden toe.
- Overgiet het met bier.
- Leg de peperkoek er bovenop.
- Laat anderhalf uur zacht sudderen.
- Serveer met frietjes, puree of gekookte aardappelen.



Smakelijk !



Ontworpen door: Marc Verberckmoes