



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba
Hogebrug 62
9280 Denderbelle
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)
- 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