



Varkensstoofvlees grootkeuken

Aan mijn stoverijsaus (109 kcal/100 g) heb ik 9 jaar lang op kamp zwarte chocolade toegevoegd.

125 personen

Indien stoverij niet ontdooid, zakken in warm water leggen.
overschot brochetten

- varkensstoofvlees 10 kg
 - rundskarbonaden 10 kg
 - ajuin 8 st
 - bruin bier 3 flessen v 750 ml
 - mosterd 2 spl
 - laurier 1 pootje
 - of gemalen afgestreken spl
 - brood 1 snede
- saus:**
- water 9 l
 - knorr mix 11 zakjes
 - zout 3 spl
 - mosterd 2 spl
 - peper

Werkwijze

1. Fruit 8 ajuinen in een ketel van 50 l.
2. Braad het vlees af in een pan. Doe het met het sap bij de ajuinen.
3. Voeg 3 flessen bruin bier, een pootje laurierblaadjes of 1 afgestreken spl gemalen laurier toe.
4. Besmeer een snede brood met 2 spl mosterd. Doe dit erbij
5. Laat 2 uur sudderen.

Saus :

1. Meng de mix met een deel van het water. Toevoegen als de stoverij gaar is.
2. Op smaak brengen met zout peper & mosterd