



— Maastrichts Zuurvlees —
Viande Acide à la Maastricht

500 g	stoofvlees (paard of rund)	viande de cheval / boeuf
75 g	boter	beurre
3	uien	onions
25 cl	azijn	vinaigre
ca. 75 cl	water	eau
3 tenen	knoflook	ail
7	laurierbladeren	laurier
5	kruidnagels	clous de girofle
4	jeneverbessen	baies de genivre
	versgemalen peper	poivre
$\frac{1}{4}$ eetl.	zout	sel
3 plakken	ontbijtkoek	pain d'épice
1 eetl.	basterdsuiker	vergeoise
2 eetl.	appelstroop	mélasse de pommes
2 eetl.	jam (bosvruchten o.i.d.)	confiture

Vlees in blokjes snijden, uien in ringen snijden, knoflook fijnsnijden of persen.

Boter bruin laten worden in een braadpan en vlees fel aanzetten.

Als 't vlees bruin is, uien toevoegen. Als de uien glazig zijn, knoflook toevoegen en heel kort meebakken. 25 cl. azijn, 25 cl. water, laurier, kruidnagel, jeneverbessen, peper, zout, ontbijtkoek, basterdsuiker en stroop toevoegen.

Een paar uur laten stoven (deksel op de pan, op laag vuur). Af en toe roeren, als de boel te dik wordt, water toevoegen. Het vlees is in eerste instantie taai, wordt na een paar uur mals en valt daarna uit elkaar (da's ook de bedoeling). Vlak voor 't einde de jam toevoegen.

Het kan lang duren, dus je kunt 'm ook een dag van te voren maken: ongeveer 3 uurtjes stoven, in de ijskast zetten en dan valt het vlees vanzelf wel uit elkaar voor de volgende dag.

Opdienen met friet en sla.

“Spécialité du Chef”

Neem een stuk of 20 kersen (cerises) of druiven (raisins). Zowel kersen of druiven in tweeën snijden en ontpitten. De kersen of druiven ongeveer een uurtje meestoven.

— Bon appétit! —