

Carbonade Flamande / Carbonade Flamande



Boodschappenlijstje

500 gram stoofvlees (rund), in blokjes

een stukje boter

1 - 2 uien

zeezout & versgemalen peper, naar smaak

2 wortelen

1 teentje knoflook

1 laurierblad,

takjes tijm

1 theelepel mosterd

½ eetlepel bruine basterdsuiker

25 cl Belgisch Geuze-bier

3 Speculooskoekjes, fijn verkruimeld

wat platte peterselie

Zo maak je Carbonade Flamande

Bak de stukjes stoofvlees in een pan in de boter, zo krijgen ze een mooie kleur.

Voeg de uien, de geschilde en gesneden wortelen en versgemalen zeezout & peper toe.

Doe ook de tijm, laurier, bruine suiker, mosterd en geplette knoflook er bij.

Roer alles door elkaar tot het bruin is, draai het gas laag en bedek de stoof met bier.

Dek de pan af en laat de stoof lang sudderen (+/- 1.5 - 2.5 uur)

Heerlijke suggestie van meerdere connoisseurs / internetgebruikers

Neem het gare vlees uit de pan en roer de 3 verkruimelde speculoos-koekjes door de jus.

Dit om de saus te binden en nog meer smaak te geven aan je Carbonade Flamande.

Serveer de Carbonade Flamande met vers gebakken Franse frietjes

Carbonade Flamande / Carbonade Flamande



Shopping list

500g beef, cubed for stew

a piece of butter

sea salt & freshly ground pepper, to taste

1 - 2 onions

2 carrots

1 clove of garlic, crushed

1 bay leaf

sprigs of thyme

1 teaspoon mustard

½ tablespoon soft brown sugar

37 cl gueuze Belgian beer (or other)

3 Speculoos biscuits, crumbled finely
some flat parsley

How to make Carbonade Flamande

In a saucepan, sauté the carbonnade pieces in butter, so they take on a beautiful colour.

Add the onions, the peeled and sliced carrots and salt & pepper.

Also add the thyme, bay leaf, brown sugar, mustard and crushed garlic to the stew.

Stir until everything is browned, then lower the cooking heat and cover the stew with beer.

Cover the pan and let the stew simmer for a long time (+/- 1.5 - 2.5 h).

Delicious suggestion from several connoisseurs / internet users

When the beef is cooked, remove from the pan and add 3 crumbled Speculoos biscuits to the jus.

Stir in the crumbles to bind the sauce and give even more flavour to your Carbonade Flamande.

Serve the Carbonade Flamande with fresh fried French fries