

Stamppot gerookte biet en draadjesvlees met aanhangende jus erbij (van luisteraar Marja Feltkamp)

Ingrediënten

draadjesvlees
rode bieten (al gekookt, zelf of kant-en-klaar)
kruimige aardappelen
nootmuskaat, boter en warme melk

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding

Het is niet bijster ingewikkeld, er vanuit gaande dat draadjesvlees maken bekend is. Als niet: slager goed vlees vragen, vlees uurtje voor gebruik op kamertemperatuur laten komen, vlees peperen en zouten, in braadpan flinke klont boter smelten, vlees op hoog vuur aanbraden, kneepje tomatenpuree uit de tube erbij, afblussen met lauwwarm water totdat vlees nét onder staat, 2 gekneusde teentjes knof erbij en 2 laurierblaadjes. Op laag pitje voor een uurtje of 3. Of 4.

Bietjes: ik kocht ze gekookt.

Zelf garen in de oven kan ook, maar dat is niet persé nodig.

Voor het roken heb je wel een oventje nodig.

Deze zijn goedkoop te krijgen en doen het ook prima op inductie.

Enfin, bietjes uit laten lekken, halveren, en dan 15 minuten met 1 eetlepel rookmot laten roken.

Als klaar in kleine stukjes snijden.

Oeps: ik vergeet nog iets.

De aardappelpuree.

Ben ik best een 'purist' in.

Kook kruim aardappels gaar.

Knijp ze door een puree knijper.

Meng met wat nootmuskaat, boter en warme melk.

Meng de gerookte rode biet stukjes door de aardappelpuree.

Leg er wat stukjes draadjesvlees op en schep er wat van de jus over.