

## Recept van de maand januari: Winterse Stoofpot

### Winterse Stoofpot

Voor 2-3 personen

#### Ingrediënten:

250 gr Runder poulet

peper en zout naar smaak

1 grote ui

1 rode paprika

200 ml rode wijn

1 tuinkruiden bouillon tablet

2 laurierblaadjes

theelepel karwijzaad

theelepel rozemarijn

theelepel paprikapoeder

scheutje ketjap manis

1 grote winterwortel

250 gr witte kool

200 gr erwten (diepvries)

1 prei

#### Bereiding:

Braad de Runder poulet in een braadpan. Voeg peper en zout naar smaak toe. Voeg de kleingesneden ui toe, laat dit even meebakken. Voeg dan een halve paprika in blokjes gesneden toe. Laat ook dit even kort meebakken.

Voeg de rode wijn toe en ca 500 ml water (zoveel dat het vlees ruim onder staat), samen met de tuinkruidenbouillon tablet, de laurierblaadjes en de karwijzaad, rozemarijn, paprikapoeder en ketjap toe. Breng het geheel aan de kook en laat het ca 1,5 uur op een zachte pit stoven. Kijk af en toe of niet alle vocht verdampt is.

Snij de groente (winterwortel, kool, erwten en prei) en laat dit ca 20 minuten meekoken totdat deze gaar zijn.

Bind het vocht met maizena (ca 2 volle theelepels, met een klein scheutje water papje maken in een apart kopje en dit al roerend toevoegen).

Serveer met gekookte aardappelen.

Eet smakelijk!

