

HET BESTE KASTEELRECEPT VAN NEDERLAND

HET PRONKJUWEEL

Stoofvlees met hete bliksem en gebakken appel

Recept voor 4 personen

Totale bereidingstijd ca. 4 uur



Stoofvlees

Ingrediënten

440 gram Lakenvelder rundvlees, grof gesneden
2 uien
40 gram boter
40 gram bloem
60 ml azijn
120 ml runderbouillon
15 gram appelstroop
1 kruidnagel
1 laurierblad
Peper en zout

Bereiding

- Smelt de boter in de pan.
- Voeg het vlees toe en bak rondom aan.
- Snijd de uien in grove ringen en voeg deze toe aan het vlees.
- Breng het vlees op smaak met peper en zout, voeg de bloem toe en schep het door elkaar.
- Blus af met de azijn, runderbouillon en appelstroop.
- Steek de kruidnagel in het laurierblaadje en voeg dit toe.
- Laat het stoofvlees zachtjes koken voor ongeveer 3 uur.
- Haal de laatste 30 minuten de deksel van de pan om de saus een beetje te laten indikken.
- Als het stoofvlees te ver ingedikt is, voeg dan wat water toe.

Hete bliksem

Ingrediënten

850 gram aardappels
1 ui
2 appels
20 gram suiker
60 gram boter
Peper, zout en kaneel

Bereiding

- Schil de aardappels en snijd deze in grove stukken, snijd ook de ui in stukken.
- Zet de aardappels op samen met de ui en laat dit gaar koken in ca. 20 minuten.
- Was de appels en snijd deze in grove stukken.
- Zet de appel op met de kaneel en de suiker en laat gaar worden.
- Als de aardappels gaar zijn, giet ze dan af en laat ze even uitdampen.
- Stamp de aardappels met de boter en voeg de appel toe.
- Meng dit goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Gebakken appel

3 appels
50 gram boter
Peterselie

Bereiding

- Was de appels en steek het klokhuis eruit.
- Snijd uit het midden van de appels 3 plakken van ruim 1 cm dikte.
- Doe boter in de pan en bak de appels gaar.

Serveer het stoofvlees met de hete bliksem, gebakken appel en een toefje peterselie.



*Het beste Kasteelrecept van Nederland
Ingezonden door Kasteel Doornenburg*

Het pronkjuweel, een heerlijk wintergerecht, voor het eerst geserveerd op Kasteel Doornenburg, tijdens het 21-diner van barones Maria Clara von Delwich in 1780.

*Inspiratie voor het recept en presentatie
Prinses Máxima Centrum kinderoncologie
[Recept: Stoofvlees met hete bliksem](#)*