

Zoek een recept.



SELECTEER EEN TAAL ▼

VERTRUFFELIJK
DAT SMAAKT NAAR MEER!

/ september 2017 / Dagmar



Ben je ook zo dol op stoofpotjes? En je slowcooker? Dan kun je je hart ophalen met dit recept voor een heerlijk stoofpotje uit de slowcooker! Sinds kort ben ik de trotse en blijde eigenaar van een heuse crockpot. 1 van de eerste receptjes die ik hiermee uitprobeerde was dit heerlijk stoofgerecht. Naast het experimenteren met de slowcooker probeerde ik ook de nieuwste Jonnie Boer kruidenmelange Zwolsche stoof. Ik had deze op [facebook](#) voorbij zien komen en bestelde nieuwsgierig een blikje mee met de boodschappen. Deze kruidenmix bestaat uit o.a. kaneel, kruidnagel, laurier, mosterdzaad, piment, korianderzaad, nootmuskaat anijs, komijn en en heel bijzonder: rozenbloemblad. Vol verwachting bedacht ik een recept met deze heerlijke herfstige smaakjes. Verhip! Wat werd dit een lekker stoofpotje. Heerlijk herfstig en kruidig met sappige stukjes mals vlees...Ik vertel je dan ook graag hoe je dit heerlijk stoofpotje uit de slowcooker maakt!

Zoek een recept.



SELECTEER EEN TAAL ▼

VERTRUFFELIJK
DAT SMAAKT NAAR MEER!



Deze heerlijke Zwolsche stoof kruiden vind ik een echte aanrader!

Zoek een recept.



SELECTEER EEN TAAL | ▼

VERTRUFFELIJK
DAT SMAAKT NAAR MEER!



Voorpret: na het vlees even aangebakken te hebben gaat het met de rest van de ingrediënten 4 uur op de lage stand de slowcooker in.

Zoek een recept.



SELECTEER EEN TAAL ▼

VERTRUFFELIJK
DAT SMAAKT NAAR MEER!



Het eindresultaat na 4 uur op de lage stand stoven in de slowcooker: heerlijk kruidig stoofvlees dat lekker mals en sappig is. Ik schat in dat wij dit nog vaak gaan eten, njammm!

Zoek een recept.



SELECTEER EEN TAAL ▼

VERTRUFFELIJK
DAT SMAAKT NAAR MEER!met
Zwolsche
stoof
kruiden

Heerlijk stoofpotje

UIT DE SLOWCOOKER

Zoek een recept.



SELECTEER EEN TAAL ▼

VERTRUFFELIJK
DAT SMAAKT NAAR MEER

500 gram runderriblappen
1 eetlepel rode wijn azijn
2 kleine uien
1 theelepel mosterd
2 theelepels Zwolsche stoof kruiden van Jonnie Boer
2 theelepels appelstroop
150 ml water
peper en zout
roomboter
wat bloem
1/2 runderbouillonblokje

Heerlijk stoofpotje uit de slowcooker recept

Snijd het vlees in stukjes van 2-3 cm. Smelt een flinke klont roomboter, dep het vlees droog met wat keukenpapier, bestrooi met wat bloem en kruid met peper en zout. Bak kort aan. Doe in de slowcooker. Snipper de ui en bak deze glazig in de pan waarin je net het vlees kort hebt gebakken. Doe bij het vlees in de slowcooker. Doe de azijn, mosterd, Zwolsche kruiden, appelstroop, water en het halve runderbouillonblokje erij. Laat 4 uur* sudderen op de lage stand. Roer zo nu en dan even.

** bij Crockpot, houd voor overige merken zo'n 8 uur aan, met dien verstande dat elke slowcooker anders is.*

Serveer met gekookte of gebakken aardappels, bloemkool gratin of bloemkool met kaassaus. Een erg lekkere combi.

Er staan nog meer lekkere slowcooker recepten op Vertruffelijk. Zoek op 'slowcooker' in de zoekbalk helemaal bovenin om ze te ontdekken!

Wil je niets Vertruffelijks missen? Volg me dan op social media!

Geniet ervan,
Dagmar

Bereiding, foto's en styling: Dagmar

CROCKPOT RECEPT

HEERLIJK STOOFPOTJE UIT DE SLOWCOOKER

HERST

HOOFDGERECHT

SLOWCOOKER RECEPT

VLEES

WINTER



Zoek een recept.



SELECTEER EEN TAAL ▼

VERTRUFFELIJK
DAT SMAAKT NAAR MEER!

hi Dagmar,

Dit stoofpotje is echt overheerlijk! Ik heb hem deze week al 2x gemaakt... Dankjewel voor het delen!



DAGMAR

1 oktober 2017 at 7:35 pm

BEANTWOORDEN

Hoi Jolanda, hij is bij ons ook echt favoriet! Leuk dat je het laat terugweten. Ik ben nog bezig met een chili met rundvlees uit de slowcooker, die komt ergens de komende week ook online. Ook een aanrader!



MIEKE VAN RIJN-REMANS

2 oktober 2017 at 6:47 am

BEANTWOORDEN

Is vier uur op low niet erg kort voor stoofvlees ?



DAGMAR

2 oktober 2017 at 7:55 am

BEANTWOORDEN

Nee hoor, probeer het recept maar eens.



JOLANDA HURENKAMP

2 oktober 2017 at 9:04 pm

BEANTWOORDEN

chili met rundvlees, heerlijk!!! ik hou je op de hoogte wanneer ik het heb gemaakt. Ik heb de slowcooker al sinds een maand weer uit de kast gehaald voor gebruik voor de herfst/winter stoofpotjes, de gerechten worden hiermee zoveel lekkerder!!



ANDREA

7 oktober 2017 at 3:01 pm

BEANTWOORDEN

Hier was het na vier uur echt niet mals hoor..hij heeft 9 uur op low gestaan..toen was het wel heerlijk 🤤