

# ***Friese stoofpot met dikke frieten***

*6 personen*

## **Fries stoofpot:**

### *Ingrediënten:*

- 1 kilo runderlappen
- bakboter
- 250 g spekreepjes
- 2 grote uien in ringen
- 2 winterwortel in plakjes
- 2 teentjes knoflook
- 3 el bloem
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- klein bosje gesneden peterselie
- 1 fles 33cl Us Heit bokbier

### *Vorbereidingen:*

Verwarm de oven voor op 160 °C. Snij de ui in ringen. Dit doe je ook met de winterwortel. Pel en snijd de knoflook. Snijd het vlees in kleine stukjes. Bestrooi het vlees met zout, peper en bloem. Verhit de bakboter in een pan en bak het vlees met de spekreepjes. Voeg de uien en knoflook toe en bak circa 2 minuten. Voeg tijm, rozemarijn en gesneden peterselie toe en blus af met het Us Heit bokbier. Laat het gerecht circa 2,5 uur zachtjes stoven in de oven op. Verwarm de frituur voor op 160 °C. Snijd de aardappels tot mooie dikke frieten en bak deze circa 5 minuten voor. Bak ze als het vlees gaar is af op 180 °C tot ze goudbruin zijn.

Serveer het Fries stoofvlees samen met de frieten.