



Reepeper

volgens grootmoeders recept met chip van peperkoek

Bereidingstijd : 2 uur
Materialen : grote stoofpan, spatel, oven en geduld

Heerlijke ouderwetse bereiding met een moderne touch. Stoofvlees smaakt trouwens het beste als het na afkoeling wederom wordt opgewarmd. Het vlees ontspant dan en wordt heerlijk zacht!

Reepeper:

500 gr reegoulash
1 wortel
1 ui
1 prei
½ dl olie
1 theelepel rozemarijn
1 theelepel tijm
1 laurierblaadje
10 jeneverbessen
10 gekneusde peperkorrels
½ ltr rode wijn
200 gr tomatenpuree
½ potje bessengelei / cranberrycompote / bosbessenjam
1 theelepel speculaaskruiden
2 vleesbouillonblokjes
bloem

Snij de wortel, prei en ui stukken van 1 cm. Doe de groenten, reegoulash, olie, laurierblaadje, de peperkorrels, de jeneverbessen en de rode wijn in een grote kom. Goed mengen en laat het een dag marinieren. Ontzuur de tomatenpuree in een beetje olie in een grote stoofpan. Voeg het vlees, de groenten, kruiden, bessengelei, de speculaaskruiden en de vleesbouillonblokjes toe. Breng aan de kook en laat op een laag vuurtje 1 ½ à 2 uur stoven. Om het kwartier de peper doorroeren om aanbakken te voorkomen. Maak van wat bloem en water een papje. Voeg, terwijl de reepeper kookt, beetje bij beetje toe, tot de juiste dikte is bereikt. Laat de reepeper nu eerst afkoelen. Hierdoor ontspant het vlees en wordt het lekker zacht. Verwarmen voor het opdienen. Serveer de reepeper met een half appeltje/cranberrycompote, stoofpeertjes, aardappelpuree, rode kool en spruitjes uit de pan in ietwat roomboter gestoofd, heerlijk!

Peperkoekchips :

½ peperkoek

Snij met een scherp mes dunne plakjes van de peperkoek. Leg ze op een bakplaat en bak ze 10 minuten af in een voorverwarmde oven van 140°C. Laat een kwartiertje afkoelen en bewaar oop een droge plek.