**Krokant gebakken procureurstoof met zachte uiensaus**

Nodig voor 2 personen:

roomboter

300/350 gram uien, in partjes gesneden

stukje procureur van ongeveer 350/400 gram, op kamertemperatuur

grof zeezout

zwarte peper

koffielepel knoflookpasta

1 laurierblaadje

ongeveer 400 ml runderbouillon

1 eetlepel Worcestershiresaus

Bereiding:

De dag van tevoren verhit je een klontje roomboter in een braadpan op middelhoog vuur. Voeg de uien toe en bak ze onder af en toe omroeren op laag vuur in twintig minuten heel zacht en bruin. Bestrooi het vlees royaal met zout en peper. Schep de uien uit de pan in de slowcooker. Voeg nogmaals een klontje roomboter aan de braadpan toe en schroei het vlees op hoger vuur aan alle kanten mooi dicht. Leg dit op de uien in de slowcooker en voeg de knoflook, het laurierblaadje, de bouillon en de Worcestershiresaus toe. Laat dit 3 uur op de high slowcook stand garen, ondertussen het vlees een keer of 2 omdraaiend. Laat het vlees in de saus afkoelen en een hele nacht staan. De volgende dag snij je het vlees met een groot glad koksmes in 2 plakken. Laat het stoofvocht van het vlees in dertig minuten tot een dikke saus inkoken. Smelt een klontje roomboter in een koekenpan en bak de plakken procureur aan beide kanten in tien minuten mooi krokant. Serveer met een lekkere andijviestampot, een zalvige aardappelpuree, natte romige polenta of een lekkere knolselderijstamppot.