**Stoofvlees voor bij de friet**

Nodig:

Braadboter

700 gram riblappen, in blokjes

1 a 2 uien, in stukjes

Klein blikje tomatenpuree

Water

1 runderbouillonblokje

1 laurierblaadje

2 kruidnagels

Stukje foelie

Half theelepeltje koriander

Half theelepeltje gember

Peper

2 kardemomzaadjes

Half theelepeltje paprikapoeder

Mespuntje pimentpoeder

Scheut Madeira

Eetlepel ketjap asin

Scheutje worchestershiresaus

Bereiding:

Laat het vlees goed op kamertemperatuur komen. Braad de ui en het vlees aan op sauteerstand in de snelkookpan en voeg na enkele minuten het blikje tomatenpuree toe en bak even mee. Voeg warm water toe totdat het vlees onder staat en voeg alle ingrediënten toe (kruidnagel, foelie en kardemomzaadjes in thee-ei) behalve de madeira, ketjap en worchestershiresaus. Laat 80 minuten op snelkookstand garen, voeg daarna de laatste ingrediënten toe en kook in.