**Runder-paddenstoelenstoof**

Nodig:

125 gram gerookte spekreepjes

500 gram riblappen

50 gram roomboter

1 soeppakket voor paddenstoelensoep (325 gram)

3 laurierblaadjes

1 eetlepel azijn

1 eetlepel appelstroop

500 gram pastinaken

200 gram paddenstoelenmix

Bereiding:

Verhit een braadpan met dikke bodem en bak de spekreepjes 5 min. Snijd intussen de riblappen in blokjes van 2 bij 2 cm. Voeg het vlees samen met de boter toe aan de spekreepjes en bak op middelhoog vuur 5 min. Voeg de bloem uit het paddenstoelensoeppakket toe en laat 3 min. mee garen. Voeg 600 ml water toe samen met de laurierblaadjes, azijn, appelstroop en de bouillonblokjes uit het pakket. Laat met het deksel schuin op de pan 3 uur stoven op het kleinste pitje. Schil de pastinaken en snijd ze in stukken. Maak de paddenstoelen schoon en snijd of scheur de grote exemplaren in stukken. Laat de kleine paddenstoelen heel. Voeg na 3 uur stooftijd de pastinaak en paddenstoelen toe aan de stoof. Laat nog 1- 11/2 uur stoven zonder deksel op de pan tot het vlees mals en zacht is en de stoof mooi gebonden. Verwijder de laurierblaadjes uit de stoof en doe de stoof in een schaal. Garneer met de peterselie uit het soeppakket en serveer.