**Runderstoofvlees in hoisinsaus van Amazing Oriental**

Nodig:

400 gram riblappen

200 gram aardappelen

100 gram wortelen

20 gram knoflook

20 gram lente-ui

15 gram suiker

10 gram kaneel

5 gram gedroogde Chinese mandarijnschillen

2 stuks steranijs

350 ml water

150 ml rode wijn

1 eetlepel olie

*Sausmix*

5 eetlepels hoisin-saus

2 eetlepels premium oestersaus

Bereiding:

Week de mandarijnschillen in water voor ca. 30 minuten. Snijd de riblappen, de wortelen en aardappelen in blokjes van 2 cm en de lente-uien in ringen. Verhit olie in een diepe pan. Fruit de knoflook, lente-uien, kaneel en steranijs. Schenk de sausmix, rode wijn en water toe, gevolgd door de suiker en de gewelde mandarijnschillen. Breng het geheel aan de kook alvorens het stoofvlees, de wortelen en aardappelen toe te voegen. Draai het vuur naar medium laag en laat gedurende 2 uur sudderen of tot het vlees gaar is.