**Tropische winterstoof van Alain Alders**

Nodig voor 4 personen:
1 kilo rundernek in 4 plakken of riblappen
Halve flespompoen geschild in blokjes
Halve zoete aardappel geschild in blokjes
1 aardappel geschild in blokjes
5 tomaten geplisseerd, waarvan 2 in kwarten en 3 met zaden verwijderd in blokjes gesneden
1 paprika geschild (!) in blokjes
Sinaasappelschil van ¼ sinaasappel julienne gesneden
1 prei in plakjes gesneden
1 ui door de helft in plakjes gesneden
1/3 bloemkool in kleine roosjes
2 teentjes knoflook
5 takjes peterselie fijngesneden (takjes niet)
1 kaneelstokje
1 theelepel peperkorrels
3 laurierblaadjes
1 steranijs
20 gram pure chocolade (74%)
Handje gedroogde abrikozen in reepjes
 6 gedroogde pruimen in reepjes
Handje hazelnoten geroosterd
Half pakje roomboter
Balsamicoazijn
200 ml runderbouillon

Aanbeveling voor garnituur: aardappelchip

Bereidingswijze:
Snijd het vlees in 4 plakken, goed kruiden met peper en zout. Bak het vlees aan in een pan met olie en boter. Doe het vlees in de pan. Giet tegelijkertijd een klein beetje water in de pan waar het vlees in is gebraden en roer alles van de bodem goed los. Voeg deze jus toe aan de stoofpan. Snijd de aardappel, zoete aardappel, ui, knoflook en prei in blokjes en braad deze aan in een pan met olie en boter. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze ook even aan. Dit haalt het zuurtje uit de puree. Daarna kan alles ook de pan in. Giet de runderbouillon in de koekenpan en roer hier ook de restjes los en giet daarna de bouillon in de stoofpan. Maak een kruidenbuiltje van de steranijs, peper, laurier en kruidnagel en leg deze in de stoofpan. Abrikozen en pruimen in fijne reepjes en de tomatenkwarten toevoegen aan de pot. Voeg 2 tot 3 theelepels roomboter toe en een goede scheut balsamicoazijn. Stoof het gerecht 2,5 uur, zonder te koken. Snijd ondertussen de pompoen in blokjes en bak hem goed aan met zout en peper. Breek de bloemkool in roosjes van het kleinste formaat en bak aan. Snijd de tomaten in blokjes (zonder vel zonder zaad). De paprika schillen (!) en in blokjes snijden. Een paar partjes sinaasappel in kleine stukjes snijden. Hazelnoten aanbakken, zouten en in een theedoek crushen. Als de stoof klaar is, kun je de paprika in de stoof leggen om gaar te worden. Verwarm de borden. Schep per bord 1 stuk vlees op. Bedek met de saus van groenten. Leg daarop de bloemkoolroosjes, noten en sinaasappelstukjes.

Tip van de kok: ,,Door het aanbakken van alle groenten en de noten krijgt de stoof veel meer smaak!”