**Varkensstoof met champignons en paprika uit de slowcooker**

Nodig:

600 gram varkenspoulet

2 uien

2 teentjes knoflook

1 rode paprika

1 groene paprika

250 gram champignons

500 gram tomaten (pomodori)

1½ eetlepel bloem

3 eetlepels olijf olie

1½ dl bier (pilsener)

2 dl runderbouillon (warm)

4 kruidnagels

2 laurierblaadjes

Zout

Peper

Bereiding:

Pel de uien en snijd ze in ringen. Pel de knoflook en snijd de teentjes in plakjes. Maak de paprika's schoon en snijd ze in grove stukken. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren. Was de tomaten en snijd ze in stukjes. Bestrooi het vlees met de bloem en peper. Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees al omscheppend bruin. Schep het vlees in de slowcooker. Bak de uien en de knoflook in het bakvet van het vlees 3 minuten. Schep de paprika en de champignons erdoor en bak alles 5 minuten op een hoog vuur. Voeg de tomaten toe en breng alles aan de kook. Schenk het bier en de warme bouillon voorzichtig langs de kant van de pan. Voeg de kruidnagels, de laurierbladen en zout en peper toe. Daarna het mengsel over het vlees in de slowcooker gieten. Zet de slowcooker een uur op high en 5-6 uur op low.

Lekker met aardappelpuree.