

**INGREDIËNTEN** 2 PORTIES 1 H. 10 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet  
Filetstukjes

2 flesjes bruin bier

2 witte uien

1 snede bruin brood

2 el mosterd

1 blaadje laurier

1 sneetje peperkoek

1 el Luikse stroop

1 el (vegan) boter

2 el bloem

Peper en zout

Frietjes

Ontdek deze 100% vegan stoverij met onze Garden Gourmet Filetstukjes, geserveerd met knapperige frietjes | Garden Gourmet

**BEREIDING****1. Bak de filetstukjes**

Verhit wat olie in een grote pan en bak de filetstukjes langs beide kanten goudbruin. Leg apart in een kom.

**2. Bak de ui**

Verhit in diezelfde pan wat olie en bak de ui goudbruin. Voeg na vijf minuten de laurier en filetstukjes toe aan de ui.

**3. Voeg roerend wat bloem toe**

Voeg wat bloem toe en bak nog enkele minuten terwijl je af en toe roert.

**4. Gier de bier, de peperkoek en Luikse stroop toe**

Voeg vervolgens het bier, de peperkoek en Luikse stroop toe.

**5. Voeg brood toe en kruid met peper en zout**

Smeer tot slot de mosterd op het brood en voeg toe. Laat de stoverij 45 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Kruid met peper en zout.

**6. Serveer met huisgemaakte frietjes!**

Serveer met huisgemaakte frietjes. Smakelijk!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**