



Recept Wolfswaert zeemanskost (4 personen)

- 500 gram kip/biefstuk
- 2/3 grote uien
- 2 x 1 ½ dessertlepel boter
- 10 middelgrote aardappelen
- Zout/peper
- Laurierblad
- 2 flesjes Wolfswaert Tripel bier (30 cl)



Braadpan:

Snijd de kip in blokjes. Snipper de uien fijn.

Bak de kip in 1 ½ dessertlepel boter en de uien in nogmaals 1 ½ dessertlepel boter. Schil de aardappels en snijd ze in plakken.

Leg 1/3 van deze aardappelen op de bodem van een vuurvaste schaal en bedek dit met een laagje vlees en uien, zout en peper erover en een verkruid laurierblaadje.

Herhaal dit nog een keer en dek af met een laagje aardappelen. Breng in de (gebruikte) koekenpan wat water en een flesje Wolfswaert Tripel bier aan de kook en giet dit over de schotel. Dek de schotel af (deksel/aluminiumfolie) en doe de schotel een uurtje in de oven (200-225 graden) of laat het met deksel een uurtje op een laag vuurtje staan.

Serveren met gemengde sla en een heerlijk Wolfswaert biertje ;)

EET SMAKELIJK EN GENIET ER VAN !



Wolfswaert

ANNO  2022

