

Zoervleis (Zuurvlees)

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 800 gram veulen of paardenvlees (poulet); alternatief runderpoulet
- 5 dl. water
- 5 dl. azijn
- 500 gram dikke uien
- 5 eetlepels perenstroop
- 2 plakken ontbijtkoek
- 3 blaadjes laurier
- 2 kruidnagels
- peper uit de molen
- zout

Bereidingswijze

Marineer de poulet 24 uur in water en azijn (50\50) met zout, peper, laurier en kruidnagels. Braad het goed uitgelekte vlees aan en blus het af met de marinade.

Braad de grof gesneden uien apart en voeg ze bij het vlees.

Laat het geheel ongeveer 2 uur gaar sudderen in de marinade. Schep van tijd tot tijd het schuim er af. Als het vlees gaar is, doet u de plakken ontbijtkoek en de perenstroop erbij om het geheel te binden. Breng het geheel op smaak met peper en zout. De gewenste zoetzuur-verhouding kan bereikt worden door eventueel nog wat perenstroop toe te voegen.

Garnituren

Een traditioneel gerecht als Zoervleis krijgt traditionele garnituren:

- Appelmoes
- Mayonaise
- Zelf gemaakte dikke frites, gefrituurd zoals het hoort:
in 2/3 ossewit en 1/3 reuzel.

Wij wensen u een sjeke maaltijd toe.

l'équipe Sjek

Café Sjek

Fondé en 1982

www.cafesjek.nl / info@cafesjek.nl / [@cafesjek](https://www.instagram.com/cafesjek)