BORD BIA
QUALITY
ASSURANCE SCHEME
ORIGIN-IRELAND
Wat stooft de pot?
Heerlijk mals kwaliteitsrundvlees.
Ontdek het geheim van de perfecte stoofpot!

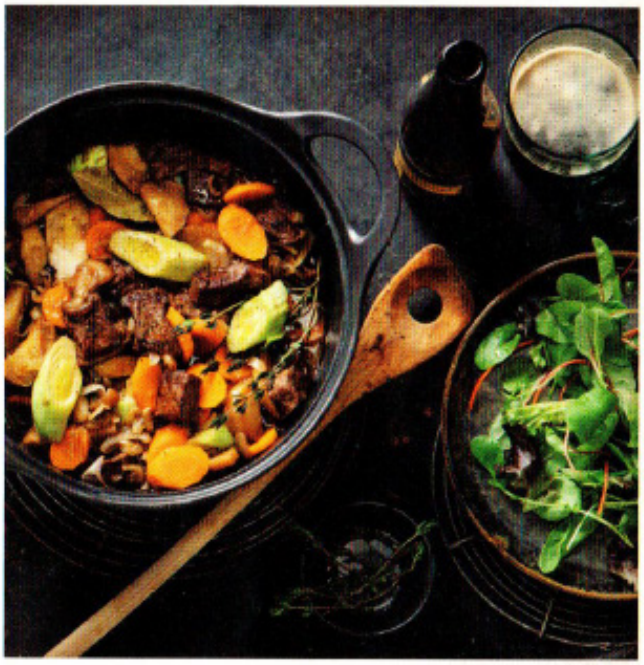
Tijd om te stoven!

De dagen worden korter en buiten is het nat en koud. Daar worden wij heel blij van, want dat kan maar één ding betekenen: het stoofseizoen is weer begonnen! Er is niets lekkerder dan een heerlijk pruttelend stoofpotje met kwaliteitsrundvlees. Alleen al bij de geur ben je het gure weer al vergeten. En dan hebben we het nog niet eens over de smaak gehad. Laat je inspireren en geniet van het seizoen!

STAP · 1

DE BASIS - HET VLEES

Of je nu runderlappen of sukade bereidt: het vlees moet in korte tijd met een flinke klont boter worden dichtgeschroeid. Daarna haal je het vlees uit de pan.



IRISH STEW MET GUINNESS

Maak er een Iers avondje van met deze Ierse stoofklassieker!

Ga voor dit heerlijke recept naar: irishbeef.nl/recepten

Het ideale stoofvlees

Door het milde klimaat leven Ierse runderen het grootste deel van het jaar buiten, lekker gras te grazen. Gemiddeld zo'n 223 dagen, 24 uur per dag. Als het weer het niet meer toelaat gaan de runderen naar binnen. Daar eten ze veelal hooi of kuilgras. De combinatie van gras en volop beweging zorgt voor malsheid en een volle intense smaak. Perfect voor de stoofpot.

LEKKER LANG BUITEN

VAN GENERATIE OP GENERATIE

VOOR VANDAAG EN MORGEN

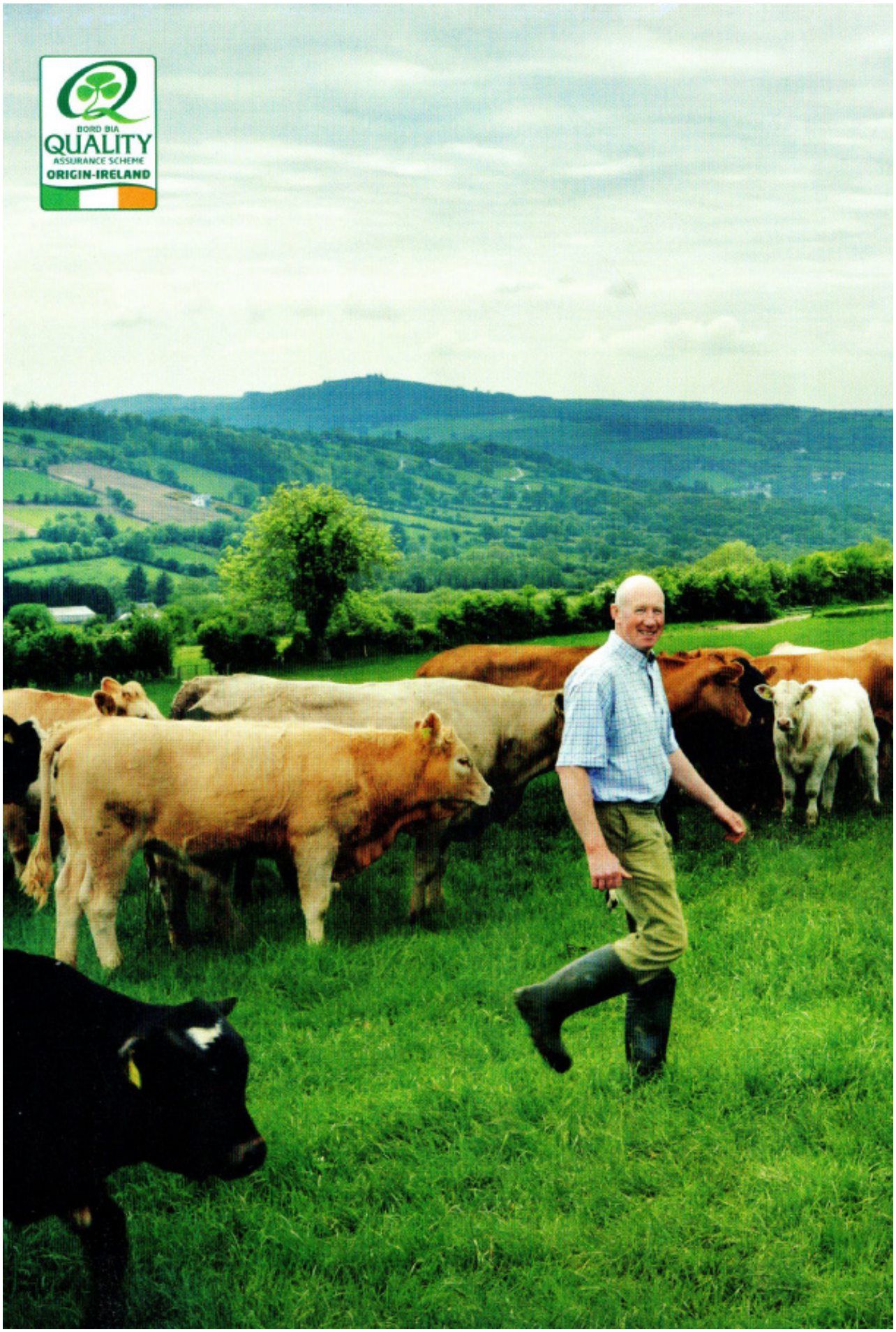
BUITENLEVEN

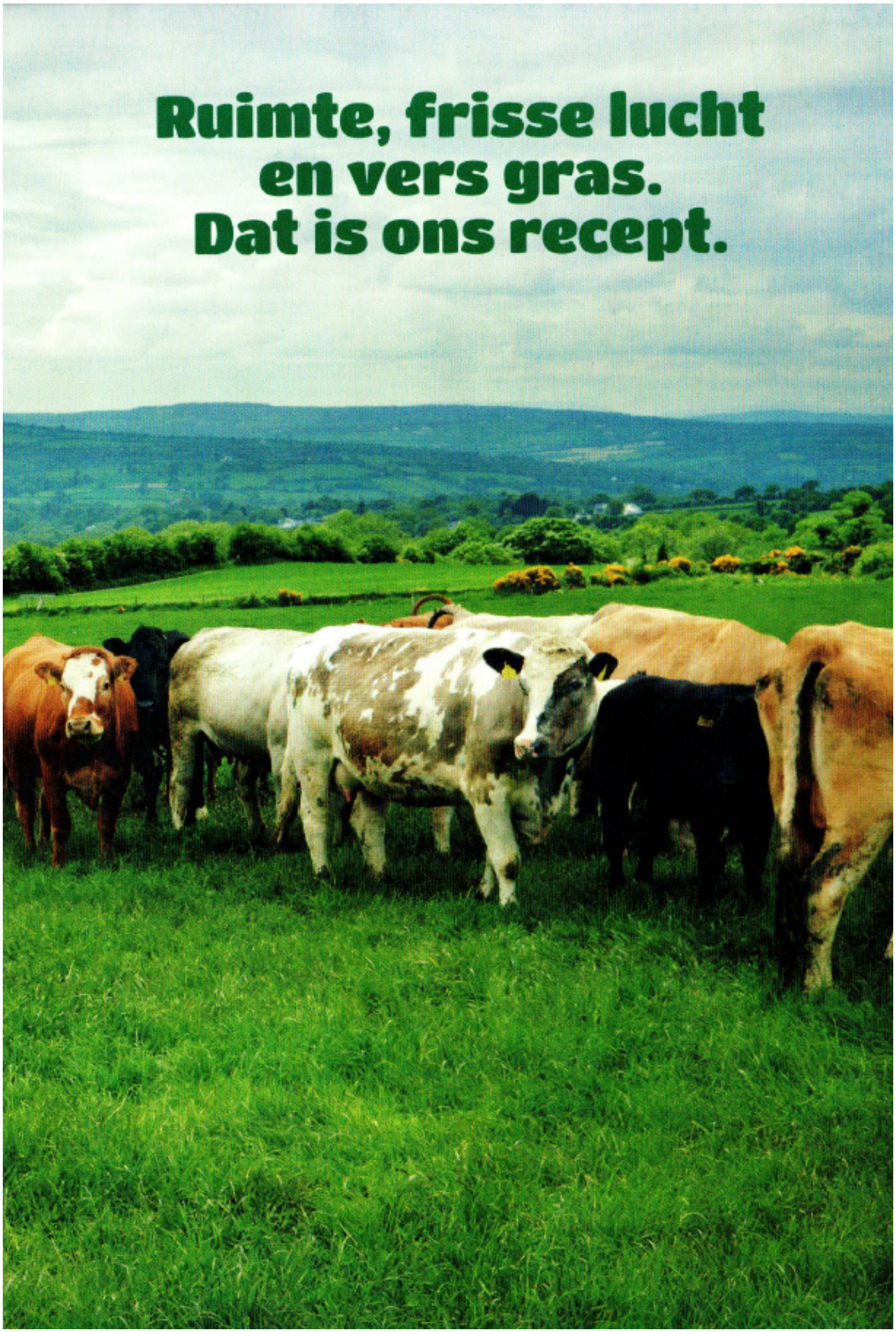
FAMILIE BOERDERIJ

DUURZAAM

STAP · 2

BEPAAL JE BASISSMAAK
Kies je favoriete mengsel van diverse groenten (bouquet), verse kruiden en specerijen. Voeg ook tomatenpuree toe als je dit wilt.


BORD BIA
QUALITY
ASSURANCE SCHEME
ORIGIN-IRELAND


Ruimte, frisse lucht
en vers gras.
Dat is ons recept.

Op de boerderij

In Ierland zijn de meeste boerderijen familiebedrijven. Ze zijn kleinschalig en worden vaak van generatie op generatie overgedragen. Gemiddeld hebben de boeren zo'n 42 runderen. Dit zorgt ervoor dat de runderen lekker veel ruimte hebben om te grazen.

Een goed grasjaar

Ierland is een echt grasland. Dat is ook meteen één van de geheimen van ons stoofvlees. Het dieet van de runderen bestaat namelijk voor meer dan 95% uit gras. Dat is niet alleen duurzaam. Het komt de kwaliteit en smaak van het rundvlees ook ten goede. Dit jaar is een goed grasjaar. Door de goede weersomstandigheden is het gras goed gegroeid in de lente en zomer. Het vee kan daardoor lekker lang buiten leven.

IERLAND TELT BIJNA 50.000 'QUALITY ASSURED' RUNDVEEBOERDERIJEN

Naar binnen

Nu het herfst is en de (nog) nattere dagen zijn aangebroken letten de boeren extra goed op hun land. De grond wordt door het weer kwetsbaarder. Het vee kan het land beschadigen. De dieren worden ook rusteloos in aanhoudende regen en wind. Om dit te voorkomen, gaan de runderen naar binnen. Daar verblijven ze zo'n 16 tot 20 weken, afhankelijk van het weer. De stallen zijn goed geventileerd. Ze krijgen hooi en kuilgras aangevuld met een beetje graan om een goede voeding te garanderen.

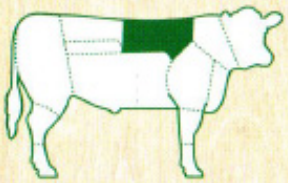
OOK BINNEN IS ER GENOEG RUIMTE, LICHT EN LUCHT

En weer naar buiten

Natuurlijk hebben de boeren het liefst dat hun runderen buiten lopen, zoals het bedoeld is. Gelukkig doen ze dat ook gemiddeld zo'n 7 tot 8 maanden. Hopelijk wordt volgend jaar net zo'n goed jaar als dit jaar. En kuieren de runderen weer heerlijk door de wei met St. Patrick's Day.

HEERLIJK NAAR BUITEN!

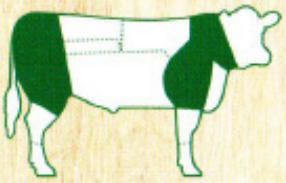
Snitten voor de stoof



Riblappen

Riblappen hebben een wat grovere draadjesachtige structuur en worden in stukjes gesneden. Een riblap is iets vetter dan een magere runderlap en heeft daardoor meer smaak.

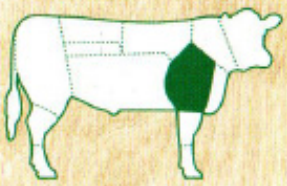
Stooftijd: 2 tot 3 uur.



Magere runderlappen

Magere runderlappen worden ook wel hacheevlees of braadlappen genoemd. Ze worden vaak in stukjes gesneden. Het vlees is heerlijk mals en minder vet dan een riblap en sukade.

Stooftijd: 1,5 tot 2 uur.



Sukade

Sukade heeft een fijne structuur, een duidelijke zeen en veel intramusculair vet. Het vlees bevat dan ook veel smaak. Sukade wordt vaak in z'n geheel gestoofd.

Stooftijd: 3 tot 4 uur.

STAP · 3

KIES EEN BIJPASSEND ZUUR

Door het gebruik van (balsamico)azijn, bier, witte of rode wijn, citroen of limoen geef je een lekker zuurtje aan je stoofpotje. Is het iets te zuur? Laat alles dan nog even pruttelen zodat het zuur langzaam verdwijnt.

STOOF MET WALNOTEN, GRANAATAPPELPITTEN EN IERS RUNDVLEES

Ga voor dit verrukkelijke recept naar: irishbeef.nl/recepten

BOEUF BOURGUIGNON MET IERS RUNDVLEES

Ga voor deze klassieke stoofrecepten naar: irishbeef.nl/recepten

Een goede voorbereiding is meer dan het halve werk.

HACHEE MET IERS RUNDVLEES

STAP · 4

VUL AAN MET VLOEISTOF

Voeg een geurige vloeistof toe, bijvoorbeeld bouillon, kokosmelk of wijn. Hiermee geef je nog meer smaak en variatie aan je stoofpotje.

Hoe langer je stooft, hoe lekkerder het wordt.

irishbeef.nl

Discover the taste of nature.