

Stoofaal met witbier

(naar een recept van chef-kok Jan Kuiper)

Benodigdheden voor 4 personen:

- 1 kg schone stoofaal in stukken van ca. 8 cm
- 1 flesje witbier
- half pond schoongeboende Opperdoeser kriel
- klontje boter
- klein gesnipperd sjalotje
- 2 dl slagroom
- 1 bosje gewassen, gesneden zuring
- zout & peper

Bereiding:

- sjalotje aanzetten in boter
- stukjes gekruide aal toevoegen; blussen met ½ flesje bier
- slagroom toevoegen en de krieltjes
- stoof alles in ± 25 min. gaar
- voeg de zuring toe
- corrigeer eventueel de smaak