

# Zoervleis (Zuurvlees)

Voor 4 personen

## Ingrediënten

- 800 gram veulen of paardenvlees (poulet); alternatief runderpoulet
- 4 dl. water
- 4 dl. blanke of natuurazijn
- 500 gram dikke uien
- 5 eetlepels appel-perenstroop (die is iets zoeter)
- 2 plakken ontbijtkoek
- 3 blaadjes laurier
- 2 kruidnagels
- 150 gram basterdsuiker
- peper uit de molen
- zout

## Bereidingswijze

Marineer de poulet 24 uur in water en azijn (50\50) met zout, peper, laurier, 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. Voeg de suiker en de stroop toe als alles begint te koken en 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 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 appel-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 sjeike maaltijd toe.

*l'équipe Sjiek*

## Café Sjiek

Fondé en 1982

[www.cafesjiek.nl](http://www.cafesjiek.nl) / [info@cafesjiek.nl](mailto:info@cafesjiek.nl) / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)