

# IERS STOOFVLEES

## STOOF INSPIRATIES

**Indiaas:** Garam masala + pompoen + gedroogde abrikoos + munt

**Mediterraans:** Rode wijn + rozemarijn + oregano + tomaat + paprika + aubergine

**Iers:** Guinness + paddenstoelen + aardpeer + laurier

**Marokkaans:** wortelsap + espresso + ras el hanout + kikkererwten + bataat + sinaasappelrasp

**Hollands:** kruidenbitter + rode bietensap + rode biet + pastinaak + laurier + kaneel

**Thais:** kokosmelk + citroengras + rode paprika + pompoen + gember + koriander



Geheimen uit de stoofpot!  
Laat je inspireren door de Smaakvrienden van Iers stoofvlees en stel jouw unieke stoofgerecht samen.

