

# Gagel

De Gagel is een struikje dat vanouds volop in De Friese Wouden was te vinden. Je moet nu iets langer zoeken, maar in natte natuurterreinen en rondom pingo's (pingoruïnes) en vennen kun je hem hier en daar nog aantreffen. Gagel wordt in Nederland op kleine schaal voor de bloemisterij geteeld. Vroeger was Gagel een onderdeel van Gruit, dat als voorloper van Hop voor de bereiding van bier werd gebruikt. Maar Gagel is door Waldpyk ontdekt als smaakmaker voor diverse producten.

Kijk voor meer informatie op [www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com)

## Stoofvlees in Blauwe bes met Gagel

500-700 gram stoofvlees  
50 gram roomboter  
1 eetlepel olijfolie  
200 gram Blauwe bessen

100 milliliter Blauwe bessen met Gagel-saus  
4 lepels Blauwe bessen met Gagel-jam  
Peper  
Zout

Snijd het vlees in blokjes of in lapjes. Verhit een lepel olie met een beetje boter op het vuur. Het vlees dichtschroeien. Hierna op laag vuur zetten en de rest van de boter en het zout en de peper naar smaak toevoegen. Voeg de Blauwe bessen en de Blauwe bessen met Gagel-saus toe. Zorg dat er geen stoom kan ontsnappen en laat op het kleinste pitje minimaal 2 uur sudderen. Schep alles halverwege de bereidingstijd nog eens om.

Als het klaar is, kan het vocht eventueel gebonden worden door een flinke lepel (of twee) bloem op te lossen in een heel klein beetje koud water en dit toevoegen aan het geheel. Nog even doorkoken om te laten binden. Maak uw stoofpotje af door bij het opdienen een lepel Blauwe bessen met Gagel-jam naast het vlees op het bord te leggen. Een lust voor het oog en uw smaakpapillen!

Meer recepten vindt u op [www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com)

Bron: K. van Wijk, Bessenkwekerij Allardsoog

