

Draajsvlees Koos

Ingrediënten

550 gr Magere (scharrel) runderlappen
4 teentjes knoflook
1 volle theelepel djinthan (gemalen komijn)
1 citroen
250 gr gedroogde abrikozen
250 ml rode wijn
Olijfolie
Voor erbij:
2 komkommers
800 gr gekruide aardappelpartjes in de schil
2 eetlepels verse munt
15 gr verse munt

Bereidingswijze

Vorbereiding:

Maak de teentjes knoflook schoon. Snipper de twee kleinste en gebruik de andere om te persen.

Rasp het gele van de citroenschil. Pers de citroen uit.

Snijdt de gedroogde abrikoos in reepjes.

Snijdt het vlees in (grote) brokken en strooi er wat gemalen peper en zout over.

Bakken:

Doe wat olijfolie in de braadpan en bak de gesnipperde knoflook even mee. Nu in twee porties het vlees lekker bruin bakken. De eerste portie met de schuimspaan uit de pan halen dan blijft het baksel in de pan.

Stoven:

Als de tweede portie ook bruin is, de pan laag zetten en de wijn, de abrikozen, de citroenschil, de helft van het citroensap en de djinthan erbij. Even doorscheppen en 3 uur laten pruttelen. Af en toe even kijken of het nog vochtig genoeg is, anders wat wijn of water erbij en even doorroeren.

Een half uur voordat je gaat eten:

De aardappelen in een braadpan bakken.

De komkommer wassen, in de lengte doorsnijden, de zaadjes verwijderen en in reepjes snijden. Snijdt ook de munt in kleine reepjes.

Doe de komkommer in een kom doe er de overgebleven helft van het citroensap, een eetlepel olijfolie, de muntreepjes bij. Op smaak brengen met vers gemalen peper en zout.

Bijzonderheden

Voor 4 personen.

Vrij naar een AH recept.