

# **Draadjsvlees in chilisaus**

## **Ingredienten**

500 gram runderlappen of sucadelappen  
250 gram champignons  
3 uien  
5-6 tomaten  
1-2 flesjes chilisaus (zoete) van 250 ml  
knoflook  
laurierblad

## **Bereidingswijze**

Bak het vlees gekruid met peper en zout in grove stukken aan in boter. Voeg daarna de gesneden tomaten, uien en champignons toe ( mag grof gesneden zijn). Pers wat knoflookteentjes uit ( naar smaak 1-3 stuks) en voeg toe. Laurierblaadje erbij en daarna het flesje chilisaus toevoegen. Laten sudderen op een laag pitje totdat het vlees gaar is. Duurt een aantal uren.

## **Bijzonderheden**

Naar smaak variëren met een scheutje ketjap manis of chilipoeder. Ligt eraan of je van pittig houdt.

Dit smaakt heerlijk bij rijst of aardappels(puree) en een frisse salade, brocolli en/of boontjes.