

Rundvlees bacon en zilveruitjes

Ingredienten

1 kg rundvlees (bv sucadelappen)
100-150 gr bacon
2 grote uien
Potje zilveruitjes
Mosterd
Zout en peper
Laurierblaadje
Bouillon (van blokje)

Bereidingswijze

Wrijf het vlees in met mosterd, peper en zout.

Bak het vlees aan. Even uit de pan halen. De uien fruiten in het achtergebleven bakvet.

Vlees terug in de pan, bouillon erbij doen (ong een halve liter, vlees moet eronder staan)

Laten sudderen tot het gaar wordt. Duurt even zoals bekend met rundvlees.

In een andere pan de bacon in blokjes bakken en even de zilveruitjes meebakken.

Als het vlees bijna gaar is het mengsel van de bacon en de uitjes toevoegen.

Echt op het laatst pas doen, anders wordt het te zout.

Bijzonderheden

Ipv bacon kun je ook ontbijtspek gebruiken, dat is wat minder zout.

Lekker met gekookte aardappels of rijst.

Broccoli, boontjes, frisse sla, wat groens erbij dus, smaakt prima!

Smakelijk eten.