

Draadjesvlees van de Balkan

Ingrediënten

750 gr. runderlappen
een kwart liter rode wijn
1 ui
1 winterpeen
6 stengels bleekselderij
4 teentjes knoflook
laurierblad
tijm
2 sinaasappelen
100 gram zwarte olijven
1 pot runderfond
maizena
peper en zout
olijfolie.

Bereidingswijze

Je moet dit ruim van te voren voorbereiden: het vlees moet minstens 12 uur in de marinade. Snijd de wortel in dunne plakjes en de overige groenten in kleine snippertjes en doe ze in een kom. Giet er de wijn en 2 dl sinaasappelsap bij, voeg laurierblaadjes en tijm toe en een beetje zout en peper. Meng het en schep het vlees door deze marinade. Laat het vervolgens in de koelkast minstens 12 uur marineren.

De volgende dag haal je het vlees en het laurierblad uit de marinade. De marinade mag terug de koelkast in. Het vlees wordt in de olie snel aan beide zijden aangebraden. Voeg dan de runderfond toe aan het vlees, met 200 ml. warm water. Alle voorzichtig even doorroeren, deksel op de pan en op een laag vuur 2,5 uur laten sudderen.

De marinade komt weer uit de koelkast. Rasp de schil van een sinaasappel (ongeveer 50 gram) en voeg dit toe aan de marinade. Laat de marinade nu op een middelmatig vuur inkoken tot ongeveer de helft.

Schep de marinade door het vlees en voeg de in plakjes gesneden olijven toe. Laat het vlees nog een half uur sudderen. Maak een papje van het sap van een sinaasappel met wat maizena en roer dit door de saus van het vlees.

Naar smaak nog peper en zout toevoegen.

Bijzonderheden

De sinaasappel zorgt voor een vrolijke frisse smaak!