

Draadjsvlees met mosterd

Ingredienten

800 g doorregen riblappen
50 g boter
4 eetlepels mosterd
1 theelepel buijsman (optioneel)
3 laurierblaadjes
500 ml heet water of rode wijn
zout, peper
1 theelepel aardappelmeel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 105 graden C.
2. Wrijf het vlees in met zout en peper en braad aan in de boter in een gietijzeren braadpan.
3. Blus af met water of wijn.
4. Voeg de mosterd toe (roer met een vork, zodat de mosterd door de vloeistof wordt opgenomen), de laurierblaadjes en eventueel de Buijsman voor de kleur.
5. Zet gedurende 3 uur in de oven (controleer of de vloeistof heel langzaam pruttelt, de gestelde temperatuur geldt voor mijn heteluchtoven)
6. Controleer of het vlees gaar is en bind de jus met het met water aangemaakte aardappelmeel en breng de jus verder op smaak met zout en peper.

Lekker met aardappelpuree en bloemkool met een bechamelsausje!

Bijzonderheden

Dit is een heel eenvoudig recept met een uitstekend resultaat.

Kies mooi dooraderd vlees! Het vet zal tijdens het stoven verdwijnen en geeft een fijne smaak.

Gebruik ruim zout voor het vlees, omdat het ook de jus op smaak moet brengen.