

# Napolitaans draadjesvlees

## Ingredienten

500 gram magere runderlappen  
500 gram vleestomaten in schijfjes  
500 gram uien in ringen  
2 tenen knoflook  
oregano  
zout en peper  
bloem  
olie om in te bakken  
2 el koksroom

## Bereidingswijze

De runderlappen zouten en peperen en insmeren met bloem.  
Het overtollige bloem er af schudden en het vlees in de olie op hoge temperatuur aan beide zijden bruin bakken.  
Het vlees uit de pan nemen en de uien en de knoflook in het vet lichtbruin bakken samen met de tomaten, op een matig vuur. Het vlees erboven op leggen en met ruime hand oregano erover strooien.  
Laat het geheel vervolgens 2,5 &agrave; 3 uur zachtjes stoven.

## Bijzonderheden

Lekker met spruitjes met uitgebakken spekjes, sla en gekruide aardappeltjes in de schil.

Wijntip: Farnese-Montepulciano d&#39;Abruzo 2005.

Met dank aan: Vlamindepan.nl