

draadjesvlees van oma

Ingrediënten

1 kg rundvlees
4 flinke tomaten
4 flinke uien
4 laurierbladeren
4 kruidnagels
1 pakje (room-)boter
3 plakken ontbijtkoek/ kruidkoek
2 takjes Tijm
theelepel Oregano

Bereidingswijze

De runderlappen met flink wat (room-)boter ($\frac{1}{4}$ pakje) in de braadpan en de runderlappen op een hoog vuur aanbraden.

Het vlees bruin dicht schroeien.

Dan de rest van de boter erbij doen.

De uien erbij doen en de tomaat toevoegen.

De laurierblaadjes scheuren en toevoegen.

De kruidnagels, tijm en oregano toevoegen.

Aan de jus een halve liter water toevoegen (hangt af van de hoeveelheid vlees, het moet helemaal onderstaan).

Als het kookt, het vuur direct heel laag zetten, zodat het vlees net pruttelt.

Of in de oven zetten op ongeveer 80-100 graden en af en toe pruttelt.

Minimaal 6 uur laten pruttelen.

Na een uur de 3 plakken ontbijtkoek of kruidkoek er verkruid bijvoegen