

Ovenschotel met rode kool

Ingrediënten

500 gram magere runderlappen
2 grote uien
2 blaadjes laurier
1 theelepel thijm
olijfolie
1 bouillontablet
een scheut rode wijn
wat maizena
2 goudrenetten
1 grote pot rode kool,
1 pak aardappelpuree,
3 eetlepels paneermeel
50 gram geraspte kaas

Bereidingswijze

Snijd het vlees in dobbelstenen en snipper de uien.

Verhit de olijfolie en bak het vlees rondom bruin.

Haal het vlees uit de pan en bak de gesnipperde ui glazig.

Voeg het vlees en de kruiden toe en doe er een flinke scheut rode wijn bij.

Verkruimel de bouillontablet boven het vlees en voeg zoveel water toe, dat het vlees net onder staat.

Doe het deksel op de pan en laat het vlees 2 Ã 3 uur sudderen.

Een half uur voor het eten: verwarm de oven voor op de hoogste stand.

Schil de goudrenetten en snijd ze in plakjes.

Schep het vlees in een ovenschaal, laat de rode kool uitlekken en schep hem op het vlees.

Leg de appelpartjes erop en dek het geheel af met aardappelpuree.

Tot slot de paneermeel mengen met de kaas en over de puree strooien.

Een paar klontjes boter erover verdelen en de schaal in de oven een bruin korstje geven.