

Draadjsvlees Italiaans gestoofd

Ingredienten

900 gr runderlappen
1 rode paprika,
1 groene paprika,
1 gele paprika,
3 grote uien,
4 teentjes knoflook,
1 courgette,
2 stengels bleekselderij,
1 blikje tomatenstukjes
1 blikje tomatenpuree,
3 dl. rode wijn,
2 laurierblaadjes,
ruim vers gemalen peper,
1 rundvleesbouillonblokje,
2 theelepels basilicum,
1 theelepel peterselie,
1 theelepel majoraan,
1 theelepel rozemarijn

Bereidingswijze

Snijd het vlees in stukken en bestrooi deze met vers gemalen peper.

Pel en snipper de uien.

Snijd de paprika en de stengels bleekselderij in stukjes.

Schil de courgette en snijd in dobbelsteentjes.

Verwarm olie in een braadpan met dikke bodem en schroei het vlees rondom bruin.

Voeg de uien, knoflook, paprika en bleekselderij toe en laat even meebakken.

Voeg nu de inhoud van het blik tomaten stukjes toe en het blikje tomatenpuree.

Verwarm de wijn (bv. even in de magnetron) en giet deze bij het vlees. Het vlees moet net onder staan.

Voeg de laurierblaadjes, basilicum, peterselie, majoraan, rozemarijn en het bouillonblokje toe.

Roer het geheel goed door en laat het gerecht met de deksel op de pan 3 1/2 uur stoven. Af en toe even doorroeren.

30 minuten voor het einde van de stooftijd de courgetteblokjes toevoegen.