

Runderlappen met rum en honing

Ingrediënten

500 gram runderlappen
5 kleine sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode paprika's
500 gram champignons
paprikapoeder
peper
zout
vleesbouillon
likeur van rum en honing (Honey Rum, Rony Miel) ongeveer 1 glaasje per persoon
peterselie
olie

Bereidingswijze

Snij de runderlappen in blokken. En bak ze, zonodig in porties lekker bruin. Schep ze uit de pan en strooi er ruim paprikapoeder en wat gemalen peper en eventueel weinig zout over, meng het door elkaar.

Bak nu in de pan de uitjes met de knoflook. Als ze bruin worden de gesneden paprika en gesneden champignons erbij.

Het geheel even laten bakken. Daarna het vuur laag. Het vlees erbij doen, (op 1 borreltje na) de likeur erbij en aanvullen met bouillon, zodat alles net onder het vocht staat.

Nu de pan in een voorverwarmde oven (125 graden) en 2-3 uur laten pruttelen. Af en toe kijken, roeren en eventueel vocht aanvullen.

Vlak voor het opdienen de rest (1 borreltje) van de likeur erbij, doorroeren en garneren met de peterselie.

