

Draadjesvlees in madeira

Ingredienten

600 gram runderlapjes of sucadelapjes
3 laurierblaadjes
zout en peper
verse rozemarijn of tijm of een combinatie ervan
3 teentjes knoflook
gember, vers of uit een potje
ketjap manis
boter om in te braden
water
flesje madeira (gekocht bij drankenhandel = formaat keukengebruik)
1 rode ui
1 tomaat

Bereidingswijze

Knip de takjes rozemarijn/tijm schuin af zodat het een scherp mesje wordt of neem diepvrieskruiden. Steek evt de rozemarijn dwars door het vlees heen. Als je dit als stoofvlees wil eten dan diepvrieskruiden gebruiken en het vlees in blokjes snijden. Zout en peper op het vlees doen, goed inwrijven. Pel de knoflookteentjes en snipper de ui. Tomaat wassen en in kleine stukjes snijden, vel mag eraf, hoeft niet. Bij gebruik van verse gember deze schillen.

1) Braad het vlees in een braadpan om en om aan in de boter totdat het een mooi bruin kleurtje heeft. Voeg dan water toe zodat het goed onder staat.

Verder toevoegen een flinke scheut ketjap manis, de madeira, de gember(indien vers uitpersen in de knoflookpers boven de pan), de laurier, de stukjes tomaat, de gesnipperde ui en de knoflookteentjes uit de pers.

Alles goed mengen en de warmtebron erg zacht zetten.

2) Zolang mogelijk een dagje laten pruttelen, heel misschien wat water of bouillon erbij. In de slowcooker/crockpot bereiding 1 de avond ervoor en in de koelkast wegzetten. De volgende morgen alles in de slowcooker doen en de hele dag op stand low laten sudderen tot de frietjes en erwtjes klaar zijn.