

# Draadjessvlees a la Louise

## Ingredienten

4 magere runderlappen  
1 ui in ringen  
3 blaadjes verse laurier  
1 tomaat  
1 plakje ontbijtkoek  
1 scheutje rode wijn  
olijfolie en boter  
750 gram schorseneren  
1 zakje Knorr Hollandaisesaus met witte wijn  
2 takjes peterselie.  
150 gram postelein  
en voor de dressing:  
2 eetl. olie  
het sap van 1 citroen  
1 theel. mosterd  
2 takjes peterselie-fijngehakt  
een snuifje zout  
1 fijngesnipperd uitje  
2 kleine appeltjes in kleine stukjes  
1 theel. paprikapoeder

## Bereidingswijze

De runderlappen bestrooien met peper en zout. Olie verhitten in de braadpan en de runderlappen op een hoog vuur aanbraden. Als het vlees is dichtgeschroeid, de uienringen erbij doen en laten meebakken. De tomaat klein snijden en toevoegen. De laurierblaadjes scheuren en toevoegen. Het vlees uit de pan halen en de jus afblussen met een kwart liter water. Het vlees terug doen in de pan en de peperkoek erbij doen. Een scheut rode wijn toevoegen. Als de jus kookt, het vuur heel laag zetten, zodat het vlees net blijft pruttelen. Dit minimaal drie uur laten staan.

De schorseneren een half uur in een bak water leggen om het zand los te weken. Tussendoor het water een keer verversen. De schorseneren schoonboenen en onder stromend water schillen met de dunschiller (het klevrige sap loopt dan meteen weg). De schorseneren in vingerlange stukken snijden en meteen in een bak water met citroen leggen, zodat ze niet verkleuren. Als ze schoon zijn, in 20 minuten gaar koken. De saus verwarmen in de magnetron (1.30 minuten op 750 watt), doorroeren en 1 minuut laten staan. Over de schorseneren gieten en bestrooien met gehakte peterselie.

De postelein wassen en laten uitlekken. Meng de olie en het citroensap en voeg mosterd, zout en peterselie toe. Doe de uiensnippers er ook door, samen met de lepel paprika-poeder. Snij de postelein in kleine stukjes. Doe dit ook met de appel. Meng alles door elkaar.

Serveer dit geheel met aardappelcroquetjes.

## **Bijzonderheden**

goed voor een Kerstmenu!

Postelein kan goed vervangen worden door veldsla.