

Mediterraan draadjesvlees

Ingredienten

850 gr riblappen
peper en zout
4 dl rode wijn
2 el rode wijnazijn
3,5 dl rundvleesbouillon
1 laurierblad
3 takjes verse tijm
12 teentjes knoflook
3 rode uien
12 partjes zongedroogde tomaten
50 gr zwarte olijven gehalveerd
2 el kappertjes

Bereidingswijze

Vlees kruiden en bakken, afblussen met rode wijn, rode wijn azijn en bouillon.
Laurier en tijm toevoegen, Teentjes knoflook uit de schil aan vlees toevoegen.
Ui fruiten + tomaat, olijven en kappertjes aan het vlees toevoegen. 2 uur stoven.

Bijzonderheden

Lekker met aardappelpartjes in de schil met rozemarijn en zeezout en sla melange met cesar dressing en croutinos.

Voor diegene die niet zo van sla houdt: worteltjes, erwtjes en appelmoes.

Toe adviseer ik: Voor de kaas liefhebber, een kaasplankje met old premium Beemster en voor de zoetliefhebbers, chocolade mousse met room.