

# 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.