

Daube De Boeuf van draadjjesvlees

Ingredienten

Olijfolie
1-2 uien
3-4 stelen bleekselderie
4 teentjes knoflook
800-1000 gr magere runderlappen
kruidige mix
400 ml rode wijn
1 sinaasappel (met eetbare schil)
600 ml boullion
200 gram zongedroogde tomaten
een potje zwarte olijven zonder pit
zwarte peper
1 laurierblaadje
rozemarijn
een paar geknipte topjes peterselie
eventueel iets zout

Bereidingswijze

Bak de uien, de knoflook en de bleekselderie in de olijfolie tot ze goudbruin zijn.

Zet dit even apart.

Snijdt het vlees in blokken.

Meng de blokken vlees door de kruidenmix, zodat ze een randje kruidenmix krijgen

Bak nu de blokken vlees in olijfolie in 2 of 3 porties goudbruin.

Doe de gebakken uien, knoflook en de bleekselderie bij het vlees.

Nu de wijn toevoegen en aan de kook brengen. Roer steeds het aanbaksel los.

Hierna de in fijne plakjes gesneden sinaasappel met schil en sap (geen pitten) erbij doen.

Ook de olijven, de tomaten, rozemarijn en het laurierblad toevoegen.

Nu door de vleesbouillon toe te voegen het geheel onder de vloeistof brengen.

Het geheel een paar uur (minstens 2 uur maar mag rustig 4 uur) lekker laten sudderen, eventueel de rest van de vleesbouillon toevoegen.

Voor het opdienen het teveel aan saus wegscheppen.

Naar smaak zout toevoegen en garneren met peterselie .

Bijzonderheden

Gezellig oppeuzelen met een heerlijke rode Braziliaanse wijn.