

Dubbel lang dubbel lekker

Ingrediënten

2,5 dl rode wijn
7 tenen knoflook
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
wat rozemarijn
1 theelepel gekneusde zwarte peperkorrels
10 gekneusde korianderzaadjes
10 blaadjes munt
10 blaadjes basilicum
5 jeneverbessen
1 kg runderlappen
wat olijfolie
150 g. mager gerookte spekblokjes
300 g. uien
1 eetlepel bloem (eventueel)
1 dl water
1 bouillon blokje
1 glaasje port
1 dl kook- of slagroom
2 eetlepels bramenjam

Bereidingswijze

Dit gerecht moet je niet alleen lekker lang laten pruttelen voordat het echt draadjesvlees is. Je moet het ook al een dag van te voren in de marinade zetten om het vlees alle kruiden lekker te laten opnemen.

Marinade:

Doe de volgende ingrediënten bij elkaar: de rode wijn, 6 tenen knoflook die je even doorsnijdt (er blijft er dus 1 over voor tijdens het bakken), de blaadjes laurier, het takje tijm en rozemarijn, de gekneusde zwarte peperkorrels en korianderzaadjes, de blaadjes munt, de blaadjes basilicum en de jeneverbessen.

Doe hier de runderlappen, die je vooraf in flinke blokken hebt gesneden. Even goed doorscheppen en dan een dag in de koelkast zetten. Af en toe even omscheppen.

Bakken:

Maak bouillon van 1 dl water met het bouillonblokje.

Haal het vlees uit de marinade laat het goed uitlekken (de marinade bewaren!) en droogdeppen.

Verhit de olijfolie en braad hierin het vlees en de mager gerookte spekblokjes. Als het niet allemaal in 1 keer in de pan kan, bak je het in een paar keer.

Als je alles kort gebakken hebt, doe je er een fijn gesneden teentje knoflook en de uien bij en alles even laten meebakken.

Als je het een beetje ragoutachtig wil maken, strooi er dan bloem overheen en schep het goed door. Hoe meer bloem hoe steviger.

Zeef de marinade en voeg het toe.

Doe er een glaasje port en de bouillon bij.

Pruttelen:

Zet het in een pan met dikke bodem op laag vuur met het deksel erop. Laat het geheel lekker 1,5 tot 2,5 uur pruttelen. Af en toe roeren. Als het te droog wordt wat wijn of water toevoegen.

Voor het opdienen:

Doe er de kook- of slagroom en de bramenjam bij.

Nog even goed verwarmen en smullen!

Peper en zout op tafel zetten.

Bijzonderheden

Lekker met Toscaanse aardappeltjes, Toscaanse salade, appelcompote en kleine beetgaar gekookte spruitjes.

Wijntip: Voor de marinade een gewone rode wijn. Voor bij het eten: Rode Bordeaux, Chateau de Bon Ami 2006.