

# Draadjesvlees a la Sinterklaas

## Ingrediënten

1 kg runderlappen  
1,5 (groenten)bouillonblokje  
2 uien  
1 blikje tomatenpuree  
1 scheutje ketjap  
3 laurierblaadjes  
2 eetlepels azijn  
wat gemberpoeder  
peper en zout  
wat olijfolie  
0,5 liter water  
wat kruidnoten. Als die niet meer te verkrijgen zijn kun je ook speculaas gebruiken)

## Bereidingswijze

Maak een halve liter bouillon van de bouillonblokjes met het water.

Bestrooi het vlees met peper en zout. Als het aantal stukken niet overeenkomt met het aantal eters kun je het vlees in grote blokken (3cm) snijden. Braadt het vlees (in een paar keer) lekker bruin aan in de boter. Haal het vlees daarna uit de pan.

Bak in het vocht de gesneden uien. Als de uien gebakken zijn, de bouillon toevoegen.

Doe daarna de laurierblaadjes, de ketjap, de azijn, de tomatenpuree en de gemberpoeder erbij. Strooi hierna de kruidnoten in de pan. Breng het geheel zachtjes aan de kook en doe dan het vlees er weer bij. Even proeven, de kruidige smaak mag niet overheersen, maar moet wel prettig aanwezig zijn. Eventueel nog wat kruidnoten toevoegen.

Nu de deksel op de pan er het geheel minstens twee uur op een laag vuur laten sudderen. Af en toe roeren en even kijken of het niet gaat droogkoken. Als dat dreigt te gebeuren wat water toevoegen.

Voor het opdienen de laurierblaadjes uit de pan halen.

## Bijzonderheden

(Gebaseerd op een recept uit het Volkskrant magazine van 1-12-2007)