

Draadjsvlees met champignons

Ingredienten

75 g boter
2 eetl. olijfolie
1 kg magere runderlappen, in grote dobbelstenen
zout en versgemalen peper
3 uien, in ringen
2 teentjes knoflook, gepeld en in plakjes
150 g magere gerookte spekblokjes
1/2 l rode wijn
200 ml vleesbouillon uit pot
200 g kastanjechampignons, in vieren
150 g pruimen zonder pit (pruneaux)
150 g blanke rozijnen
2 theelepels gehakte Provencaalse kruiden.
maïzena

Bereidingswijze

Verhit de boter en de olie in een braadpan en bak hierin de vleesblokjes in 5 minuten bruin.

Schep ze uit de pan en bestrooi ze met zout en peper.

Fruit de ui en knoflook in het bakvet en bak de spekblokjes even mee.

Giet de wijn en bouillon erbij. Voeg het vlees weer toe en stoof zachtjes met de deksel op de pan 1,5 uur.

Schep af en toe om.

Voeg de paddenstoelen met de pruimen, de blanke rozijnen en de Provencaalse kruiden bij het vlees.

Stoof zachtjes nog 25-30 minuten. Bind de saus eventueel met aangelengde maïzena.

Bijzonderheden

Lekker met Rijst en broccoli.