

Draadjesvlees olee!

Ingredienten

250g Chorizo;
5 niet te grote uien;
3 tomaten;
Olijfolie;
600 g winterwortel;
bleekselderij;
1000 g stoof- braad- of sukadelappen;
Pikante paprikapoeder;
Tomatenpuree;
2 laurier-blaadjes;
Finas Herbas of 2 takjes tijm;
3 dl wijn;
1 bouillon tablet (rundvlees);
Vers gemalen zeezout,
Vers gemalen peper,
Verse peterselie

Bereidingswijze

Het bouillonblokje laten oplossen in wat water. De Chorizo in dikke plakken snijden. De uien en de tomaten in grote stukken snijden. De helft van de winterwortels grof snijden, de andere helft fijn. Het vlees inwrijven met zout, peper en de paprikapoeder. En in grote blokken snijden.

De schijven Chorizo 5 minuten bakken. Ze dan uit het bakvet scheppen.

Daarna in hetzelfde braadvet van de chorizo, in een paar keer, de blokken vlees bruin bakken. Ook dit gebakken vlees steeds uit het braadvet scheppen. Nu de uien weer in hetzelfde bakvet bakken, dan de gesneden tomaten erbij. En weer lekker laten bakken. Daarna de helft van de plakjes grof gesneden wortel en de helft van de bleekselderij erbij en weer laten bakken.

Als alles lekker gebakken is, de groenten, de chorizo en het vlees in een grote braadpan doen (als je die al niet gebruikt hebt) en de tomatenpuree, laurier, de Finas Herbas of de tijm, rode wijn en bouillon erbij doen. Even doorroeren.

Nu het geheel 2 a 3 uur laten pruttelen. Af en toe even roeren en kijken of het niet droogkookt, anders wat water of wijn toevoegen.

Een half uurtje voor het opdienen de laurierblaadjes eruit halen en de rest van wortels en bleekselderij erbij doen. Nog even laten mee pruttelen en als het klaar is de gesneden peterselie erover strooien.

Bijzonderheden

Smaakt lekker met biologische couscous, slamelange met waterkers en appelcompote. Wijntip: Spaanse Torrelongares, Crianza 2004. (voor door het draadjesvlees gerust een mindere wijn gebruiken)