

# Draadjesvlees met Westmalle

## Ingrediënten

600 gram korte runderriblappen, liefst van Limousin of Charolais  
1 grote ui  
4 ontpitte dadels  
1 takje tijm  
3,5 dl runderbouillon  
1,5 dl Westmalle Trappist dubbel  
4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie  
2 eetlepels fijngeknipte bladpeterselie  
peper uit de molen en zout naar smaak

## Bereidingswijze

Dadels in kleine stukjes snijden en gedurende 2 uur in een mengkom in het bier wellen. Ui schillen en in stukjes snijden. Runderriblappen in gelijkmatige blokjes snijden en met zout en weinig peper bestrooien. Olie in een braadpan verhitten en de blokjes vlees al roerende aanbraden. Stukjes ui kort meebraden. Hittebron verlagen, bouillon en het takje tijm toevoegen. Met de deksel op de braadpan op de laagste hittebron, gedurende 1,5 tot ruim 2 uur gaar stoven. Vijftien minuten voor het einde van de stooftijd de stukjes dadel en de rest van het bier toevoegen. Takje tijm eruit halen en op smaak brengen met peper en zout. Vlees en saus over voorverwarmde borden verdelen en met bladpeterselie garneren. Serveren met aardappelkroketjes en in boter gestoofde broccoliroosjes of dunne sperzieboontjes, vergezeld van een goed gekoeld glas Westmalle Trappist dubbel.

## Bijzonderheden

Een smakelijke toets door de dadels in combinatie met het heerlijke Westmalle Trappist dubbel.