

Draadjsvlees met pindakaas

Ingredienten

1000 g runderlappen
Zeezout
Vers gemalen peper
Olijfolie en boter
2 uien
3 teentjes knoflook
2 theelepels sambal
1 theelepel Laos
2 tomaten
4 eetlepels pindakaas
4 eetlepels citroensap
2 laurierbladen

Bereidingswijze

Snijd het vlees in blokjes en bestrooi het met wat peper en zout.

Pel de ui en knoflookteentjes en snipper deze. Ontvel de tomaten en snijd deze in stukjes.

Doe pindakaas in een kommetje en roer dit met een 1/2 liter water en het citroensap door elkaar.

Verhit de olie en de boter in een pan en bak hierin het vlees (in een aantal keer) rondom mooi bruin.

Bak in dezelfde pan de uien en knoflook tot de ui begint te kleuren.

Roer er dan de sambal, Laos, en tomaten door en bak dit alles weer een paar minuten.

Daarna doe je het vlees er weer bij. Dan het mengsel van de pindakaas en de laurierbladen erbij,

Breng alles aan de kook. Draai dan de hittebron wat lager, leg een deksel op de pan en laat het ongeveer 2 uur zachtjes stoven tot het vlees gaar is.

Bijzonderheden

Lekker met (noten)rijst en een boontjes.