

# Manzo stufato

## Ingredienten

2 teentjes knoflook in plakjes  
2 rode uien in partjes  
2 stengels bleekselderij in kleine stukjes  
2 takjes rozemarijn  
ca. 1,5 kilo magere runderlappen  
zout en peper  
bloem  
boter en/of olie om in te bakken  
100 gram gerookte spekjes  
1 eetlepel tomatenpuree  
ca. 0,5 liter rode wijn  
bakpapier

## Bereidingswijze

Knoflook, uien en bleekselderie schoonmaken en snijden. De naaldjes van de rozemarijn plukken en grof snijden.

Met een mes inkepingen maken in het vlees en hier de knoflook en rozemarijn in drukken.

Het vlees bestrooien met peper, zout en bloem en aan beide zijden bruin bakken in de olie/boter.

Het vlees uit de pan nemen en de spekjes bakken in het braadvet. De uien en bleekselderij toevoegen en een minuut of vijf mee laten fruiten. De tomatenpuree toevoegen.

De wijn toevoegen en alles aan de kook brengen. Vervolgens het vlees erbij doen en het geheel afdekken met nat bakpapier.

Vervolgens het deksel op de pan doen en minstens drie uur laten sudderen.

Eet smakelijk...

## Bijzonderheden

Met dank aan Joke Nijland!