

Daube

Ingredienten

1 kg. runderlappen
75 gr.mager pekelspek
2 uien
2tomaten
2 winterwortelen
2 teentjes knoflook
tijm
peterselie
laurier
dragon
basilicum
een paar reepjes sinaasappelschil
2 el. olijfolie
2 dl rode wijn
peper en zout
een flink stuk spekzwoerd
enkele zwarte olijven
een mengsel van peterselie,knoflook en ansjovis

Bereidingswijze

Leg op de bodem van de braadpan de helft van het spekzwoerd met de vette kant naar boven. Giet er de olijfolie open leg daarop de kleingesneden uien en wortelen.Schik hierop het in blokjes gesneden en gezouten en gepeperde vlees met er tussenin de gesneden knoflookteentjes,tijm,peterselie,laurier,dragon basilicum en de sinaasappelschilletjes.Hier boven op de in plakken gesneden tomaten leggen en alles afdekken met de rest van het spekzwoerd nu met de vette kant naar onder. Laat het geheel nu zonder deksel 10 minuten op een zacht vuur stoven.Verwarm nu de wijn, giet er die overheen en laat dan alles met het deksel op de pan 2,5 tot 3 uur stoven. Voeg ongeveer een kwartier voor het eind de zwarte,ontpitte,olijven toe en vlak voor het opdienen het mengsel van peterselie, knoflook en ansjovis

Bijzonderheden

Heel lekker met spruiten, krulsla en krielaardappeltjes