

# Mexicaanse hutspot met draadjeshvlees

## Ingrediënten

Gewone hutspot  
1000 gr. Runderlappen  
olijfolie  
1000 gr. Rode uien  
1 groene paprika  
Mexicaanse kruidenmix  
paprikapoeder  
bloem  
groentebouillontablet  
azijn  
2 laurierblaadjes  
1 potje creme fraiche

## Bereidingswijze

Bereid eerst gewone hutspot.

Snijd het vlees in blokjes en bak het in 3-4 eetlepels olie bruin.

Snipper de uien, snijd de paprika klein, schep dit bij het vlees en bak het 5 minuten.

Strooi 3 eetlepels kruidenmix, 2 eetlepels bloem, 1 eetlepel paprikapoeder en een verkrumelde bouillontablet er over.

Roer 5 dl. rode wijn en 2 laurierbladeren erbij en stoof het vlees in drie uur gaar.

Roer er tot slot de creme fraiche door.