

Mexicaanse hutspot met draadjesvlees

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 stook het vlees in drie uur gaar.

Roer er tot slot de creme fraiche door.