

Draadjesvlees in chilisaus

Ingredienten

500 gram runderlappen of sucadelappen
250 gram champignons
3 uien
5-6 tomaten
1-2 flesjes chilisaus (zoete) van 250 ml
knoflook
laurierblad

Bereidingswijze

Bak het vlees gekruid met peper en zout in grove stukken aan in boter. Voeg daarna de gesneden tomaten, uien en champignons toe (mag grof gesneden zijn). Pers wat knoflookteentjes uit (naar smaak 1-3 stuks) en voeg toe. Laurierblaadje erbij en daarna het flesje chilisaus toevoegen. Laten sudderen op een laag pitje totdat het vlees gaar is. Duurt een aantal uren.

Bijzonderheden

Naar smaak variëren met een scheutje ketjap manis of chilipoeder. Ligt eraan of je van pittig houdt.

Dit smaakt heerlijk bij rijst of aardappels(puree) en een frisse salade, brocolli en/of boontjes.