

# Draadjsvlees in tomatensaus

## Ingrediënten

900 gram runderstooflappen  
3 uien  
3 teentjes knoflook in Chilimarinade  
50 gram kokosolie  
1 eetl. bloem  
1 theel. gedroogde tijm  
2 laurierblaadjes  
4 glazen rode wijn  
1 pakje gezeefde tomaten (0,5 lt)  
2 theel. suiker  
geraspte schil van 1/2 sinaasappel  
1 eetlepel citroensap  
zout en versgemalen peper  
2 vleestomaten  
2 eetl. zwarte olijven, zonder pit  
2 eetl. fijngehakte peterselie

## Bereidingswijze

Snijd de runderstooflappen in grote blokken. Snipper de gepelde uien grof. Snipper de knoflooktenen fijn.

Verhit de boter in een pan. Braad de blokjes vlees met niet teveel tegelijk regelmatig omscheppend rondom bruin en schep ze met een schuimspaan uit de pan. Laat de ui in de braadboter omscheppend fruiten tot ze begint te kleuren. Laat de bloem, de knoflook, de tijm en de laurier kort meebakken. Blus af met de wijn en laat kort koken. Voeg de gezeefde tomaten, de suiker, de sinaasappelrasp en het citroensap en wat zout en peper toe. Breng aan de kook en schep de rundvleesblokjes door de saus. Zet een deksel op de pan en laat het 3 uur stoven.

Snijd de olijven in plakjes en voeg toe.

voeg de peterselie toe .

## Bijzonderheden

Gebaseerd op een Keurslager-recept.