

Draadjessvlees port oranje

Ingredienten

800 gram magere runderlappen
200 ml sinaasappelsap
200 ml rode Port
3 kleine uien
3 teentjes knoflook
gemalen grove peper
zeezout
basilicum
rosemarijn
olijfolie

Bereidingswijze

Snij het vlees in blokken, grove peper en zeezout erin masseren.

Uien en de koflook in stukjes snijden.

Olie verhitten in de pan. Op een hoog vuur het vlees lekker bruin bakken.

Dan de uien en knoflook toevoegen en even mee bakken.

Nu het vuur laag zetten.

Port en sinaasappelsap en de kruiden toevoegen.

En een paar uur rustig laten pruttelen.

Het vocht laten verdampen, maar als het te droog wordt wat water of port/sinaasappelsap toevoegen.

Bijzonderheden

Heerlijk fruitig-fris!