

# Draadjsvlees port oranje

## Ingrediënten

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!