

Draadjesvlees met Leffe dubbel

Ingredienten

2 flesjes Leffe dubbel (bier)
8 bastogne koeken
1000 gr runderlappen
4 eetlepels bloem
olijfolie
4 uien
4 teentjes knoflook
azijn
3 laurier blaadjes
3 kruidnagels

Bereidingswijze

Maak de uien schoon en snijdt ze in ringen.

Snijd het vlees in blokken, en zorg dat ze aan alle kanten een laagje bloem hebben.

Maak de teentjes knoflook schoon en snijd ze in kleine stukjes.

Zet 2 pannen op het vuur, een bakpan en de draadjesvlees pan (op een zachter vuur).

Doe in beide pannen wat olijfolie.

Bak nu in de draadjesvleespan de uiringen en in de bakpan een deel van het runderblokjes met bloem.

Als de blokjes aan alle randen lekker bruin zijn schep je ze met een schuimspaan uit de bakpan en doet ze in de draadjesvleespan. De draadjesvleespan even doorroeren.

Dit herhaal je tot alle blokjes aangebraden zijn.

Nu doe je het bier erbij (even proeven mag). Doe er nu een scheut azijn en de kruidnagel en de laurier blaadjes bij. Bovenop leg je de bastogne koeken. Nu het geheel met de deksel op de pan 15 minuten laten stoven.

Daarna de zacht geworden koken er door roeren.

Nu de pan op een laag pitje (of met een vlamverdeler) 2 tot 3 uur lekker laten sudderen.

Af en toe goed doorroeren.

Bijzonderheden

Smaakt erg lekker met Belgische frieten en rode kool met appeltjes.

Neem een een goed glas wijn bij.