

# Draadjsvlees Marrakech

## Ingredienten

600 gram magere runderlappen, in blokjes gesneden,  
1 vleesbouillontablet,  
2 uien, gesnipperd,  
3 teentjes knoflook, fijngehakt,  
1 rode en 1 gele paprika in grove stukken,  
1 courgette in blokjes,  
3 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel boter,  
1/4 theelepel cayennepeper,  
1/2 theelepel zout,  
1,5 theelepel gemberpoeder (of 3 cm. vers geraspte gember)  
1 kaneelstokje en 1/2 theelepel kaneelpoeder,  
1 theelepel nootmuskaat,  
1/2 eetlepel gehakte koriander.  
1 eetlepel balsamicoazijn

## Bereidingswijze

Braad het vlees rondom bruin in de olijfolie en de boter. Voeg de ui en knoflook toe en laat even meebakken. Voeg de paprika en de courgette toe en laat weer een paar minuten meebakken. Roer de kruiden erdoor en verkruiemel de bouillontablet boven het vleesmengsel. Voeg langs de rand van de pan zoveel kokend water toe, dat het geheel net onder staat. Voeg nog 1 eetlepel balsamicoazijn toe, draai het vuur laag, zodat het vlees net blijft sudderen en laat het 3 uur sudderen.

## Bijzonderheden

Serveer de vleeschotel met couscous en een frisse tomatensalade.