

# Draadjessvlees honing whisky

## Ingrediënten

olijfolie  
3 teentjes knoflook  
600 gram runderlappen  
2 eetlepels sojasaus  
18&nbsp;cl whisky  
180 gr honing  
6 theelepels bruine basterdsuiker  
nootmuskaat  
chilipeper  
koriander  
120 gr gedroogde gebakken uitjes  
300 ml paddenstoelenfond (of bouillon)  
zout  
peper

## Bereidingswijze

Snij de runderlappen in blokken, bestrooi ze met wat zout en peper.

Doe het vlees in een kom en doe er de sojasaus bij, even goed doorroeren en 15 minuten laten staan.

Intussen de teentjes knoflook schoonmaken en snipper ze.

Verwarm de olie in de stoofpan, doe de knoflook erbij.

Als ze bakken het vlees erbij doen, eventueel in een aantal porties lekker bruin braden (niet te hard anders wordt het vlees zwart).

Doe 12&nbsp;cl van de whisky erbij en zet daarna het vuur laag.

Nu de honing, de basterdsuiker en de kruiden en de gebakken uitjes erbij.

Een deel van de fond/bouillon toevoegen en 2-3 uur laten sudderen (zachter dan normaal zetten, anders gaat het te hard).

Af en toe doorroeren en als het te droog wordt wat fond/bouillon/water toevoegen.

Dertig minuten voor het opdienen de rest van de whisky er door roeren.

## Bijzonderheden

Smaakt lekker met notenrijst en een glas heerlijke rode Berbarana.