

Draadjsvlees honing whisky

Ingredienten

olijfolie
3 teentjes knoflook
600 gram runderlappen
2 eetlepels sojasaus
18 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 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.