

# Draadjessvlees met tomaat

## Ingrediënten

750 gram magere runderlappen  
1 groene paprika  
2 spaanse pepers  
400 gram uien  
1 blik gepelde tomatenblokjes (400 gram)  
1 blikje (groot) tomatenpuree  
2 theelepels gedroogde bruschetta-kruiden  
zout en peper  
2 eetlepels olie om in te bakken  
1 scheutje rode wijn  
water

## Bereidingswijze

Snijd het vlees in blokjes, de paprika in reepjes en snipper de uien. Bak het vlees rondom bruin in de olijfolie en schep het uit de pan. Bak de uien in het bakvet en schep het vlees terug in de pan, voeg de paprika toe en schep alles door elkaar. Voeg alle overige ingrediënten toe en voeg water toe tot het vlees net onder staat. Laat alles minstens 3 uur garen.

## Bijzonderheden

Heerlijk bijgerecht: seleriesalade (uit pot) gemengd met stukjes sinaasappel.