

Draadjsvlees 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 schepp 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 niet onder staat. Laat alles minstens 3 uur garen.

Bijzonderheden

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