

Draadjsvlees met anijs

Ingrediënten

750 gram magere runderlappen
1 grote ui
60 gram katen spek
400 gram winterwortel
70 gram linzen
1/2 eetl. gedroogde koriander
1/2 eetlepel gemberpoeder
1/2 eetl. kardemom
2 anijsblokjes
1 eetl. balsamico-azijn
1 eetl. olie en 1 eetl. boter om in te bakken
400 water
evt nog 1 bouillonblokje om de saus op smaak te maken

Bereidingswijze

Bestrooi het vlees met peper en zout en braad het aan beide zijden aan. Snijd intussen de winterwortel in plakjes, het katenspek in reepjes en snipper de ui.

Haal het vlees uit de pan en roerbak de ui met het katenspek en de kruiden een minuut en doe het vlees er weer bij. Schenk het water langs de rand van de pan er bij en voeg alle andere ingrediënten toe, met uitzondering van het bouillonblokje.

Doe het deksel op de pan en laat het vlees gedurende minimaal 3 uur garen. Aan het eind kan het bouillonblokje worden toegevoegd om de saus op smaak te maken. Ik vond dat niet nodig.

Bijzonderheden

Met dank aan de Volkskrant.

Erg lekker erbij: aardappelpuree met een halve knolselderie meegekookt en er doorheen gestampt. Daarbij spruitjes.