

Draadjesvlees Viva Italia

Ingredienten

olijfolie
600 gram runderlappen
2 uien
400 gr cherry tomaten
italiaanse kruiden
rode wijn
zongedroogde tomaten (uitgelekt 180 gr)
klein potje pesto Rosso (90 gram)
400 gram italiaanse roerbakmix
390 gram pastasaus pikant

Bereidingswijze

Laat het vlees heel, je moet het er straks uithalen en bak het lekker bruin in de olijfolie. Dan het vlees eruit en de uien even bakken, dan de half doorgesneden cherry tomaten erbij het geheel bakken. Nu laag zetten en de uitgelekte zongedroogde tomaten, de pesto en de italiaanse kruiden erbij doen. Even door elkaar roeren en dan het vlees erbij. Nu wijn toevoegen en tenminste 3 uur laten pruttelen. Af en toe roeren en indien noodzakelijk wat vocht (wijn/water) toevoegen.

Een uur voor het eten de italiaanse roerbakmix toevoegen.

Een half uur voor het eten het vlees eruit halen en helemaal uit elkaar pluizen en het draadjesvlees er weer bij doen.

Vlak voor het eten op smaak maken met de pikante pasta saus, niet meer laten koken alleen warm maken en daarna smikkelen.

Bijzonderheden

Lekker met biologische volkoren penne rigate of andere pasta.

Sla erbij en ... natuurlijk een rode Chianti.

Wat kan het leven heerlijk zijn.