

Draadjessvlees jammie - jammie

Ingredienten

700 gr magere runderlappen
250 grookte magere spekblokjes
wat peper en zout
wat olijfolie
6 sjalotjes
180 gr (uitgelekte) zongedroogde tomaten
90 gr pesto rosso
190-380 ml vleesfond of bouillon
2 glazen wijn
400 gr champignon roerbakmix
bestaande uit
200 gr champignons
100 gr prei
100 gr rode ui
wat peterselie

Bereidingswijze

Bestrooi de runderlappen met wat peper en zout en snijdt ze in blokken.

Maak de sjalotjes schoon en snijdt ze fijn.

Bak het vlees, de spekblokjes en de sjalotjes lekker bruin in de olijfolie. Eventueel in porties bakken. Als er veel vocht uit het vlees of de spekblokjes komt dit vocht wegscheppen er moet gebraden worden niet gekookt.

Als alles lekker gebakken is, het vuur laag zetten en de gedroogde tomaten en de roerbakmix erbij doen. Twee glazen wijn toevoegen en even doorroeren.

Daarna aanvullen met het vleesfond tot het geheel net onder staat.

Nu 2 tot 3 uur laten pruttelen. Af en toe een keer roeren en eventueel wat vocht toevoegen.

Een kwartier voor het eten de pesto er door roeren.