

Draadjsvlees met citroen

Ingrediënten

600 gram runderlappen
4 uien
1 prei
200 gr champignons
200 ml witte wijn
peper/zout
1 citroen
olijfolie

Bereidingswijze

De uien, prei en champignons grof snijden.

Runderlappen in blokken snijden en in een grote pan met wat olijfolie, lekker bruin bakken.

Als dit klaar is het vlees eruit scheppen en het mengsel van de prei, uien en de champignons in het vleesvocht bakken.

Hierna het vlees er weer bij doen en zachtjes laten pruttelen.

De citroen uitpersen, het sap erbij doen en schaafsel van de schil toevoegen.

Nu het geheel 2-3 uur lekker laten pruttelen.

Dit kan heel goed in een voorverwarmde oven op 150 graden.

Af en toe even roeren en eventueel vocht (wijn/water) toevoegen.

Bijzonderheden

Smaakt lekker met gebakken aardappelen, groente en natuurlijk een goed glas wijn.