

Draadjsvlees Ossenlorren

Ingredienten

2 pakjes droge uiensoep
1 of 2 flessen rode wijn
kilo ossenlappen (gelardeerd)

Bereidingswijze

Vlees in een goed afsluitbare ovenschotel leggen. Pakjes soep erover uitstrooien.
Opvullen met een hele fles rode wijn. (vlees moet onder staan)
Ovenschotel afsluiten. 3 tot 4 uur op de laagste stand in de oven. (90 graden)
Laatste halfuur zo nodig nog wat wijn erbij.

Bijzonderheden

Makkelijk en verbazend lekker. Met puree en rode kool bv.