

Draadjessvlees met abrikozen uit de oven

Ingrediënten

750 gram magere runderlappen
250 gedroogde abrikozen
2 borrelglaasjes (pruimen-)jenever
2 uien
1 winterwortel
2 dunne preien
olijfolie om in te bakken
rode wijn
1 runderbouillontablet
1 theelepel gedroogde thijm
2 blaadjes laurier
peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

De abrikozen halveren en laten wellen in de jenever. De oven voorverwarmen op 140 graden met onder en bovenwarmte.

Uien, prei en wortel schoonmaken en in stukken snijden. Het vlees in stukken snijden en aan alle kanten aanbakken in de olijfolie (eventueel in 2 delen) in een braadpan die later in de oven kan. Het vlees uit de pan scheppen en de groenten even aanbakken in het overgebleven bakvet. Daarna het vlees er weer bij scheppen en alles door elkaar roeren. Langs de rand van de pan de wijn erbij gieten en de bouillontablet erboven verkruiden. Zonodig het vocht aanvullen met water, totdat het vlees net onder staat. De thijm en de laurier erbij doen en het geheel in de voorverwarmde oven schuiven. Na anderhalf uur de abrikozen toevoegen en het vlees nog anderhalf uur langer laten pruttelen in de oven.

Bijzonderheden

bereidingstijd: ca. 30 minuten

oventijd: ca. 3 uur.

Lekker met gebakken aardappeltjes en veldsla met stukjes tomaat.