

Bieflappen Chimichanga

Ingredienten

2 el olie
grote ui, fijn gehakt
2 teentjes knoflook, fijnggehakt
2 tl komijn, gemalen (al doe ik er ook altijd wat ongemalen bij)
Snufje kaneel (al gelang de smaak..ik doe een 1/2 theelepel)
2 Spaanse pepers, fijnggehakt en zonder zaad (door stoven verliest het zijn scherpte)
750 gram Bieflappen
1/2 liter runderbouillon
4 tortilla's
Olie om heet in te bakken

Bereidingswijze

Verhit de 2 eetlepels olie in een stoofpan en bak de gesnipperde ui in +/- 10 minuten zacht en bruin.

Voeg de knoflook en de kruiden (kaneel, komijn) en pepers toe en bak +/- een minuut al roerende mee.

Voeg de bieflappen toe en zorg dat ze goed door het mengsel heen gaan.

Voeg de bouillon toe en roer eventuele aanbaksels los

Breng aan de kook en laat ruim een uur sudderen (sudderplaatje is ideaal) met de deksel op de pan

Daarna nog 1,5 uur met het deksel van de pan. Doel is nu om het vocht te laten verdampen.

Roer dus goed en regelmatig om zodat e.e.a. niet aanbakt!

Haal het vlees met een vork uit elkaar en laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 160/170 graden en stop de tortilla's (in alu folie) in de oven voor een minuutje of 10.

Haal ze uit de oven en laat nog even afkoelen met de folie eromheen (minuut of 5).

Leg vlees op een tortilla en vouw deze dicht (naden onderop)

Verhit olie in een pan (dikke laag olie) en bak de chimichanga's om en om mooi goudkleurig en krokant.

Laat ze uitlekken op keukenrol.

Bijzonderheden

Serveren met een tomatensalsa en hete rode chilisaus.