

Draadjesvlees op z'n Italiaans (4 pers.)

Bereiden: 20 minuten
In de pan: 2 1/2 - 3 uur

Nodig: → kleine of grote eters!

- 600-750 g ribblappen
- 6 verse rijpe tomaten
(of 1 blik tomatenblokjes à 400 g)
- 1 ui
- paar takjes verse tijm
- 6 blaadjes salie
- 2 laurierblaadjes
- 1/2 eetl pittig paprikapoeder
- 1 eetl balsamico-azijn
- scheutje plantaardige olie
- peper & zout
- evt. 1 eetl bloem



Doen:

Snij het vlees in stukken (of laat de slager dat doen).
Wrijf in met zout, peper & paprikapoeder.
Plus evt. wat bloem, dan heb je straks een meer gebonden saus.

Snipper de ui.

Verhit een flinke scheut olie in een braadpan en bak het vlees al omscheppend in een paar minuten bruin op hoog vuur (evt. in 2 porties). Haal het vlees uit de pan.

Fruit in dezelfde pan de ui zachtjes glazig in een paar minuten.

Snij de verse tomaten in stukjes en doe in de pan (indien uit blik: incl. sap).

Doe het vlees terug in de pan plus de tijmblaadjes, salie, laurier en balsamico. Voeg evt. nog een scheutje water toe, het vlees moet net onderstaan.

Laat 2 1/2 à 3 uur zachtjes sudderen op het allerkleinste pitje, met deksel op de pan, evt. met zo'n zwart

warm handplaatje eronder zodat je slechts af en toe een 'blub' ziet.

Tip!

Stoofvlees wordt welser van een scheutje azijn



Lekker met:

gekookte aardappels of aardappelpuree en een flinke schep chutney

↳ recept: www.kokenmetkarin.nl



Tip!

Hollandse oerversie?

Alleen zout, peper, laurier en evt. wat kruidnagels



Tip!