



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 120 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 1 kilo malse runderlappen
- 3 uien
- 200 g roomboter
- 1 el azijn
- 1 el bloem
- 1 wortel
- 1 takje gedroogde tijm
- Gemalen kruidnagel
- Nootmuskaat
- Kaneel
- 1 laurierblad
- 1 teentje knoflook
- 200 ml runderbouillon
- 1 flesje donker bier van 33cl

## Voedingswaarde

-

## Bereiding

- 1 Snijd allereerst het vlees in gelijke stukken. Wrijf het in naar smaak in met peper en zout.
- 2 Bak nu de helft van de grof gesneden uien en de helft van de roomboter aan, tot de uien lichtbruin van kleur zijn. Haal de uien nu uit de pan, maar laat de boter er in zitten.
- 3 Voeg nu de rest van het boter toe in de pan en braad het vlees nu lekker bruin. Haal daarna het vlees uit de pan zonder het boter er uit te halen.
- 4 Nu kan je de bloem toevoegen aan de boter in de pan. Laat de bloem bruin worden en voeg vervolgens de rest van de ingrediënten toe: eerst het flesje bier, de bouillon en de uien die je hiervoor hebt gebakken in de pan.
- 5 Snijd de wortel in schijfjes en voeg ook de wortels toe aan de pan. Voeg ook de andere helft van de uien toe, het azijn en alle kruiden. Breng het resultaat aan de kook en laat het resultaat een beetje indikken.
- 6 Voeg vervolgens het vlees weer toe aan de mix.
- 7 Sluit de pan nu af met een deksel. Hierdoor zorg je ervoor dat de lekkere sappen niet teveel verdampen. Het eten moet nu minimaal 2,5 uur op zacht vuur doorstomen.
- 8 Aan het eind kan er nog op smaak zout en peper worden toegevoegd. Laat het vlees net zolang stoven tot het vlees lekker mals is.

## Serveren

Maak er vervolgens wat rijst of aardappelpuree bij en je hebt een heerlijke maaltijd met draadjesvlees!

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](https://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)