



Cubaanse ropa vieja met langzaam gegaard rundvlees

Draadjesvlees van rund langzaam gestoofd in een saus van tomaat, paprika en ui. Het gemoedelijke nationale gerecht van Cuba, geserveerd met rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	150'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 800 g sukadelap of rundsriblap
- 2 uien, in halve ringen
- 2 paprika's (rood en geel), in reepjes
- 4 teentjes look, geperst
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 eetlepels tomatenpuree

1 theelepel gemalen komijn
1 theelepel gedroogde oregano
1 laurierblad
100 ml droge witte wijn
1 liter runderbouillon
3 eetlepels olijfolie
rijst voor 4 personen
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kruid het vlees met zout en peper. Verhit de olijfolie in een braadpan en schroei het vlees rondom dicht. Voeg de bouillon toe en laat 1,5 uur zachtjes sudderen tot het vlees uit elkaar valt.
2. Haal het vlees eruit en trek het met twee vorken in draadjes. Bewaar het kookvocht.
3. Fruit in dezelfde pan de ui en paprika in wat olie glazig, ongeveer 8 minuten. Voeg de look, komijn en oregano toe en bak 1 minuut mee.
4. Blus met de witte wijn, roer de tomatenpuree en tomatenblokjes erdoor en voeg het laurierblad en een soeplepel kookvocht toe.
5. Doe het draadjesvlees terug in de saus en laat nog 30 minuten zachtjes stoven tot een dikke saus. Kruid bij en serveer met rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)