



Draadjesvlees

Langzaam gestoofd rundvlees dat na uren zo mals wordt dat het uit elkaar valt in draadjes. Een geurige stoofpot met kruidnagel en laurier.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|-------------|----------|--------------------|
| 20' | 180' | 4 | Klassiekers |

Ingrediënten

800 g runderriblappen of sukadelappen
2 uien, in ringen
50 g boter
2 laurierblaadjes
4 kruidnagels
1 el mosterd
500 ml runderbouillon
2 el azijn
zout en peper

1 el bloem

Bereidingswijze

1. Dep het vlees droog, bestrooi met zout en peper en wentel licht door de bloem.
2. Smelt de boter in een braadpan en bak het vlees rondom bruin op hoog vuur (5 min).
3. Haal het vlees eruit en fruit de uien zacht in het bakvet (5 min).
4. Leg het vlees terug, voeg de laurier, kruidnagel, mosterd, azijn en bouillon toe.
5. Breng aan de kook, dek af en laat op laag vuur zachtjes stoven (3 uur).
6. Draai het vlees af en toe om en voeg zo nodig wat water toe.
7. Het vlees is klaar als het uit elkaar valt in draadjes. Breng de jus op smaak en serveer met aardappelen.

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