



Draadjiesvlees

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	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 g runderriblappen of sukadelappen
- 2 uien, in halve ringen
- 50 g boter
- 2 laurierblaadjes
- 4 kruidnagels
- 1 eetlepel scherpe mosterd
- 500 ml runderbouillon
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 eetlepel bloem

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees goed droog met keukenpapier en bestrooi het langs alle kanten met zout en peper. Wentel het daarna licht door de bloem en klop het overtollige meel eraf.
- 2.** Smelt de boter in een zware braadpan of stoofpot op hoog vuur. Bak het vlees in enkele minuten rondom stevig aan tot het een mooie bruine korst heeft. Haal het vlees uit de pan en leg het even opzij.
- 3.** Zet het vuur lager en fruit de uien in het achtergebleven bakvet gedurende 5 minuten tot ze zacht en glazig zijn.
- 4.** Leg het vlees terug in de pan op de uien. Voeg de laurierblaadjes, kruidnagels, mosterd, azijn en runderbouillon toe. De vloeistof hoeft het vlees niet volledig te bedekken.
- 5.** Breng het geheel aan de kook, dek de pan af met een deksel en laat het vlees op een heel laag vuur zachtjes stoven gedurende 3 uur. Draai het vlees om het halfuur voorzichtig om en voeg zo nodig een scheutje water of extra bouillon toe als de jus te ver ingekookt is.
- 6.** Het vlees is gaar wanneer het moeiteloos uit elkaar valt in draadjes als je er met twee vorken aan trekt. Verwijder de laurierblaadjes en kruidnagels. Proef de jus en breng hem verder op smaak met zout en peper.

Tip

Draadjesvlees wordt nog lekkerder als het een nacht in de koelkast staat. De smaken trekken verder in en het vet stijgt naar boven, zodat je het gemakkelijk kunt afscheppen voor een minder vette jus.

Lekker met

Puree van aardappelen, gekookte aardappelen of brede eierpasta. Een groene groente zoals witloof of boontjes maakt het bord compleet.

Dranktip

Een ronde, volle rode wijn zoals een Bourgogne of een Côtes du Rhône sluit mooi aan bij de rijke, geurige jus van dit stoofgerecht.