


Oma's draadjerves

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Riblap 1 kg
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- champignons
- bakmiddel
- klein glaasje rode port

 Bereiden in: braadpan/
oven

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 180 min.

Wist u dit

Stoven is het garen van vlees in een (braad)pan. Het bakproces begint met het dichtschroeien van het vlees en het aanbakken van het zogeheten bouquet (mengsel van groenten, harde kruiden en specerijen). Het baksel wordt afgeblust met wijn, bier of een zachte azijn als balsamico. Om het stooftproces te starten wordt het baksel verrijkt met een geurige vloeistof; bijvoorbeeld wijn, bier, fond, bouillon, kokosmelk of zelfs jus d' Orange! De stooftgeheimen 1. Goed vlees Delen van de koe die veel bewogen hebben, zoals de nek, de borst of de schouder, zijn het meest geschikt om te stoven.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Oma's draadjiesvlees

Bereiding

Oven voor verwarmen op 90 graden, gebruik bij voorkeur pan met dikke bodem en druppel-deksel (deksel met bobbeltjes :))

- 1 Bak de ui, knoflook en champignons aan, neem vervolgens uit de pan
- 2 Bak in dezelfde pan nu het vlees (kruiden naar smaak) flink aan. Niet te snel omdraaien, rustig een korstje laten ontstaan.
- 3 Afblussen met water en port toevoegen, daarna de ui en champignons erbij
- 4 Pan met deksel erop nu 3 uur laten stoven in de oven. Vlees hoeft niet perse omgedraaid te worden, ik heb het wel halverwege een keertje gedaan.

Let op dat het vocht in de pan mag niet koken.

Kooktips

Bak het vlees ook eens een keer aan met wortel, selderij, prei en een kruidenboekje van rozemarijn, tijm en/of oregano. Andere kruiden en specerijen die goed passen bij een runderstoof zijn die met een stevige smaak: salie, mosterd, paprika, (cayenne)peper.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten