

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 240 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Recept voor 2 personen
- 500 gr RibEye, riblap mag ook
- 750 ml water
- 1 bouillonblokje (vlees) of eigen bouillon
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 tl paprikapoeder
- 1/4 tl komijn
- 1 tl basterdsuiker
- halve tl chili
- 2 el ketchup

## Voedingswaarde

- 

image not found

[https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New logo-samen-een-koe-kopen.png](https://www.sameneenkoekopen.nl/images/New%20logo-samen-een-koe-kopen.png)

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

## Bereiding

- 1 Snijd het vlees in blokjes en breng op de smaak met de kruiden.
- 2 Giet een scheut olie in een pan en bak het vlees rondom bruin.
- 3 Voeg ook de ui en knoflook toe en bak dit een paar minuten mee.
- 4 Daarna voeg je het water en bouillonblokje toe.
- 5 Zet de deksel op de pan en zet het vuur zo zacht mogelijk. Laat het vlees circa 3-4 uur zachtjes pruttelen.
- 6 Giet het vlees door een zeef en vang het vocht op. |
- 7 Trek met 2 vorken het vlees uit elkaar. Giet het vocht terug in de pan, zet het vuur aan en laat het geheel inkoken met 2 eetlepels ketchup.
- 8 Als de saus een mooie dikte heeft, voeg je het vlees weer toe. Warm het geheel nog even op en klaar!

## Serveren

Server de pulled beef op een broodje met een simpele salade met sla, komkommer en ui.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

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