



Javaans draadjesvlees

2 PERSONEN

🕒 30 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 375 g runderribblappen (in blokjes van ca. 3 cm)
- 🍴 40 g boter
- 🍴 1 el arachide- of zonnebloemolie
- 🍴 1½ ui (in ringen)
- 🍴 40 g bloem
- 🍴 250 ml rundvleesbouillon
- 🍴 1 laurierblaadje
- 🍴 2 el azijn
- 🍴 2 el ketjap manis
- 🍴 ½ el sambal oelek of sambal badjak
- 🍴 ½ bosje bladselderij (grof gehakt)

MATERIAAL: ovenvaste braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 140°C.
2. Bestrooi het vlees met zout.
3. Verhit de boter en de olie in de braadpan en bak hierin het vlees rondom bruin.
4. Schep uit de pan.
5. Bak de uienringen 3-4 minuten in het bakvet.
6. Strooi de bloem erover en bak al roerend 3-4 minuten.
7. Voeg de bouillon en het laurierblaadje toe en breng al roerend aan de kook.
8. Schep het vlees, de azijn, ketjap en sambal erdoor.
9. Zet de pan afgedekt in het midden van de oven en stoof 3,5 uur.
10. Stoof daarna zonder deksel nog circa 30 minuten verder, voeg extra water toe als het geheel te droog wordt.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Verwijder de laurier en bestrooi het draadjesvlees met de selderij.

TIP: Lekker met sperziebonen, witte rijst en gefrituurde uitjes.

BRON: boodschappen.nl

