



Mediterraan draadjesvlees

2 PERSONEN

🕒 15 + 180 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 375 g doorregen runderlappen of runderriblappen
- 🍴 25 g boter
- 🍴 25 ml olijfolie
- 🍴 1 rode ui (gesnipperd)
- 🍴 1½ teentje knoflook (in plakjes)
- 🍴 ½ rode peper (in stukjes, zonder zaadjes)
- 🍴 100 g chorizo (in blokjes)
- 🍴 125 ml vleesbouillon (heet)
- 🍴 125 ml rode wijn
- 🍴 ½ el verse rozemarijn (gehakt) of
- 🍴 ¼ el gedroogde Italiaanse of Provençaalse kruiden
- 🍴 50 g zwarte olijven (zonder pit)
- 🍴 allesbinder (optioneel)

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi het vlees met zout en versgemalen peper.
2. Verhit de boter en olijfolie in een pan en bak hierin het vlees rondom lichtbruin.
3. Voeg de uien, knoflook, rode peper en chorizo toe en bak even mee.
4. Giet de hete vleesbouillon en rode wijn erbij en voeg de rozemarijn toe.
5. Stoof zachtjes 2½ - 3 uur met het deksel op de pan.
6. Keer het vlees halverwege een keer om.
7. Voeg de laatste 15 minuten van de stooftijd de olijven toe.
8. Bind de jus eventueel met allesbinder.

TIP: Lekker met ciabatta of pasta en broccoli.

TIP: In plaats van olijven zijn gedroogde tomaten op olie ook lekker.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

