

Ingrediënten

1 kg.rundvlees 2 tomaten
ontvellen in stukken snijden 2
grote uien schillen in stukken
snijden 6 tenen knoflook in
stukjes hakken 3 kruidnagels 3
laurierbladen 150gr. roomboter 4
eetlepels balsamico 4 eetlepels
ketjap (manis) 4 eetlepels
tomaten ketjup 1 volle eetlepel
sambal (voor de liefhebbers)
1flesje bier peper en zout het
vlees in de boter bruin bakken
alle ingredienten er bij op hoog
vuur dan afblussen met het bier.
ca.3 uur zachtjes laten sudderen
. (je kan er eventueel een stukje
ontbijtkoek bij voegen)
(eventueel binden met wat
maizenade kruidnagels en
het laurierblad er uit halen)
Heerlijk met aardappelpuree en
een Rioja .

Tijd: > 2 uur
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

rundvlees uit het pannetje

Voor: sukadevlees borstslappen riblappen enz .enz .

