

Ingrediënten voor 4 personen

50 gr.walnoten-25 gr grof
gehakte walnoten- 1 fijngehakte
ui-2 tenen knoflook-1 kleine
chilipeper(ik heb er 2 gebruikt is
iets pittiger)-2 eetlepels
rozijnen-? liter tomaten uit blik-1?
eetlepel cacao poeder-olijfolie-1
theelepel kaneel -4
kruidnagelen-300 ml bouillon-1
kg rundvlees in blokjes

Tijd: > 1 uur
Keuken: Mexicaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

mexicaanse rundvleesschotel

Azteeks koken met cacao Is erruuug Lekker.Persoonlijk maak ik volgende keer iets meer saus We vonden het aan de krappe kant

Hulpmiddelen

Keukenmachine

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150?.Pureer de hele walnoten,ui,chilipeper,knoflook,rozijnen,cacao en tomaten tot een gladde massa. Verhit een beetje olie.Voeg de kaneel en kruidnagelen toe.Voeg het tomatenmengsel en de grof gehakte walnoten toe en laat alles 5 minuten al roerend koken.Pas op voor aanbranden!!!.Voeg bouillon toe en doe alles in een ovenschaal.Verhit in een andere pan olie en bak de blokjes vlees rondom bruin.Voeg het vlees aan de saus toe en laat het gerecht 1? uur in de oven gaarsuddereren.

Serveertips

Met Rijst , Tortilla's Of brood en salade Dit is een recept uit een Fair Trade Kookboekje (Fair Food) Wereldwinkel