

# Draadjesvlees

## Recept:

### *Ingredienten:*

- 1 kg sucade-, mager-of riblappen
- 1 pakje croma
- laurierblaadjes
- kruiden voor rundvlees
- kruidnagel
- 2 tomaten
- 1 flink ui, grof gehakt
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 1 theelepel grove mosterd
- eetlepel suiker
- braadpan
- water/rode wijn



**Slagerij van Harten**  
korteraarseweg 102  
tel. 0172 602334

### **Bereiding**

Kruid het vlees met de kruiden voor rundvlees, lekker inwrijven aan beide zijden. 0,5 pakje croma in de pan laten smelten en bruin laten worden, daarna vlees dichtschroeien en om en om keren op een middelmatig vuurtje. Ui, knoflook, tomaat grof snijden en in de ui 2 kruidnageltjes steken (vergeet ze er niet uit te halen aan het eind van de bereiding!) Ingrediënten bij het vlees doen, daarna water toevoegen zodat het vlees lekker onder de jus komt te liggen en goed de ruimte heeft om te garen en sudderen. Suiker, mosterd toevoegen en op het kleinste gaspitje zetten en laten sudderen tot het helemaal zacht is geworden het duurt zo'n **2½ a 3** uur voor het echt lekker zacht is en eerder 3 uur dan 2 uur dus geduld is wel vereist in dit geval.

# EET SMAKELIJK