

# Draadjesvlees van Oma

Vaak is dit vlees gerecht de tweede dag nog lekkerder, dus maak gerust een dubbele portie! Bovendien zitten er in rundvlees behoorlijk wat eiwitten.

## INGREDIENTEN

500 gram riblappen

scheutje azijn of rode wijn

2 plakken ontbijtkoek

1 ui

mosterd

1 laurierblaadje

3 kruidnagels

peper

zout

appelstroop



## BEREIDINGSWIJZE

- Smeer het vlees in met wat zout, de peper en de mosterd en braad het aan beide zijden bruin.
- Voeg daarna wat water en een scheutje azijn of rode wijn toe. Je kunt in plaats van water en wijn ook enkel wijn, of een flesje bruin - bier gebruiken.
- Voeg de ui - in stukken gesneden - het laurierblaadje, de kruidnagel en een flinke schep appelstroop toe.
- Verkruimel tot slot de plakken ontbijtkoek boven de pan, deze geven een heerlijke smaak aan de jus en bindt het geheel.
- Laat het vleesmengsel stoven tot het gaar is.
- Dit duurt ongeveer twee uur, maar hoe langer je het laat staan op een héél zacht vuurtje hoe beter.