

Runderlapjes met Madeira



Ingrediënten voor 4 personen

500 g runderlapjes
2 uien
1 rode paprika
3 eetlepels boter of margarine
zout en (versgemalen) peper
1 blik gepelde tomaten (400 ml)
4 takjes peterselie
2 teentjes knoflook
4 eetlepels Madeira



4 personen



hoofdgerecht

- Vlees in 4 porties verdelen.
- Uien pellen en in halve ringen snijden.
- Paprika wassen, schoonmaken en in reepjes van ca. 5 cm snijden.

- In pan boter verhitten.
- Vlees rondom bestrooien met zout en peper en aan beide kanten bruin bakken.
- Vlees uit pan op bord scheppen.
- Ui en paprika aan achtergebleven bakvet toevoegen en ca. 3 minuten al omscheppend bakken.

- Tomaten met sap en 1/2 dl water erbij schenken en aan de kook brengen.
- Peterselie erboven fijn knippen.
- Knoflook pellen en erboven uitpersen.
- Vlees terugdoen in pan en in ca. 1 1/2 uur gaar stoven.
- Madeira erdoor roeren en onafgedekt ca. 5 minuten meekoken.

- Op smaak brengen met zout en peper.
- Lekker met gekookte aardappels.