

# Draadjesvlees

## Ingrediënten

- 500 gram runderlappen (paleron of jarret of pot au feu)
- 50 gram boter
- 3 in ringen gesneden uien
- 50 gram bloem
- 400 milliliter runderbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 4 eetlepels azijn
- 3 eetlepels ketjap manis

## Werkwijze

1. Snijd het vlees in blokjes en bestrooi met weinig zout. Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees in twee minuten rondom bruin. Neem uit de pan.
2. Bak de ui op laag vuur zes minuten in het bakvet in de pan. Voeg de bloem toe en bak al roerend nog vijf minuten tot het mengsel bruin is.
3. Voeg de bouillon, kruidnagels en laurierblaadjes toe; breng al roerend aan de kook. Voeg van het vuur af het vlees, de azijn en de ketjap toe.
4. Zet de pan terug op het vuur en laat vijf uur stoven. Breng op smaak met zout en peper.