

Pastasaus met draadjesvlees

(ca 6 personen)

Ingrediënten:

750 gram runderlappen in blokjes
1 rode paprika, in blokjes
1 winterpeen, in 4 mm dikke 1/2 plakjes
1 ui, gesnipperd
3 teentjes knoflook, fijngehakt
250 ml rode wijn
1 blikje tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree (140 gram)
½ eetlepel gedroogde oregano
1 eetlepel Italiaanse kruiden
1 verkruimeld runderbouillonblokje
Klontje boter



Bereiding in sudderpan/braadpan

Smelt de boter in de sudderpan. Bak het vlees in porties rondom aan en schep uit de pan. Bak in het achtergebleven vet de ui, knoflook en paprika aan. Voeg het vlees weer toe met de kruiden en tomatenpuree. Bak dit alles ca 6 minuten totdat de tomatenpuree zoetig ruikt. Blus af met de wijn en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat dit ca 3 uur zachtjes pruttelen. Breng de pastasaus verder op smaak met peper, zout en eventueel wat chilipoeder voor een beetje extra pit.

Bereiding slowcooker

Bak de runderlappen even aan in wat boter. Kan je niet aanbraden in de slowcooker doe dit dan in een koekenpan.

Voeg dan alle overige ingrediënten toe.

Stel de pan in op de lage stand en laat alles in ca. 8 uur gaar worden. Breng de pastasaus op smaak met peper, zout en eventueel wat chilipoeder voor een beetje extra pit.

Bij gebruik van de Multicooker: ca 45 minuten op de Meat stand.

Lekker met tagliatelle

(Gebaseerd op een recept van lovemyfood.nl)

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

