



Mediterraan stoofpotje

Ingredienten

- 50 g boter
- 200 g magere spekblokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 600 g doorregen runderlappen, in blokjes
- 2 tomaten, gepeld en in stukjes
- 2 eetlepels milde paprikapoeder
- 1 takje verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- 250 ml bouillon
- 250 ml witte wijn
- 100 ml crème fraîche

Bereidingswijze

- Verhit de boter in een braadpan en bak het spek zachtjes uit.
- Fruit de ui zachtjes mee en schep het vlees met wat zout en peper erdoor.
- Bak dit ca. 15 minuten en voeg dan de tomaten met de kruiden, de bouillon en wijn toe.
- Laat het vlees op zacht vuur (met een vlamverdeler eronder) ca. 1½ tot 2 uur zachtjes sudderen.
- Roer van het vuur af vlak voor het opdienen de crème fraîche erdoor.