



Runderlapje in braadjus

5 personen
4 uur

Ingrediënten

Runderlappen
Vleesjus
Rode kool met appel
Vastkokende aardappelen

- * Leg de ingrediënten van het menu klaar, weeg desgewenst af
- * Bestrooi de runderlappen met peper, zout en nootmuskaat.
- * Verhit vloeibare margarine in een koekenpan en braad de runderlappen aan beide zijden bruin.
- *Tip! Voeg gesneden ui, tomaat, laurierblad toe aan de runderlappen en bak even mee. Blus af met een scheutje azijn en lauwwarm water totdat het vlees volledig bedekt is.
- *Tip! Een flinke scheut rode wijn om de runderlappen te stoven geeft een intense smaak aan de jus.
- * Stoof het vlees op laag vuur (eventueel met vlamverdeler) met een deksel op de pan. Maak de runderlappen in 4 tot 4,5 uur op lage temperatuur gaar.
- * Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke stukken. Kook de stukjes aardappel in water met evt. zout in 20 minuten gaar en giet ze daarna af. Laat de aardappelen in de kookpan op de kleinste pit op laag vuur in 2 minuten droog koken. Hoe minder vocht in de aardappelen, hoe luchtiger de puree.
- * Verwarm ondertussen de melk in een steelpan op laag vuur, maar laat niet koken.
- * Stamp de aardappelen fijn met een pureestamper of pureeknijper, voeg de warme melk en roomboter toe. Roer luchtig door met een garde, tot de boter helemaal gesmolten is.
- * Breng op smaak met nootmuskaat peper en zout.
- * Verwarm in een pan de rode kool op laag vuur tot deze heet is. Roer regelmatig de rode kool om. De rode kool kan ook verwarmd worden in de magnetron in een schaal op 900 watt. Schep om de minuut goed om (let op: geen lepel in de magnetron).

Tip! Snijd een extra appeltje fijn en schep deze door de warme rode kool. Bereid de jus zoals op de verpakking staat aangegeven.

Smakelijk!