

# DRAADJESVLEES

MET SPERZIEBONEN

## INGREDIËNTEN

- 150 gr Rib-Runderlappen
- 3 Uien
- 2 Winterpenen
- 1 Rundvlees Bouillonblokje
- 300 gr Sperziebonen
- 1 Eetlepels Ketjap
- 1 Liter water

## OPMERKING

*"DUURT LANG MAAR WEL HEEL LEKKER. JE KAN OOK EEN DUBBELE PORTIE MAKEN ZODAT JE HET LATER IN DE WEEK NOG EENS KAN ETEN".*

## BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de uien en winterpenen in kleine stukjes
- o Bak ondertussen in een braadpan de runder riblap aan, als beide zijden lekker bruin zijn voeg je een halve liter water met bouillonblokje, winterpeen, uien en ketjap toe
- o Laat dit geheel ongeveer 3 uur langzaam sudderen, check af en toe of er nog wat water bij moet.
- o Kook de sperziebonen en voeg deze toe aan je vlees, laat dit nog even lekker mee sudderen en dan is het gerecht klaar om te serveren. Al met al duurt het even maar het is het wachten meer dan waard!