



Opa's keuken

Stooflapjes

Bereidingstijd:

ca. 45 minuten + 4 uur stoven

Ingrediënten (voor 4 à 5 personen) :

- 800 gram sukadelappen of riblappen
- 1 flinke ui
- 1 grote tomaat
- 1 el ketjap manis
- 1½ el azijn
- ½ runderbouillonblok
- 2 blaadjes laurier
- 3 kruidnageltjes
- 1 tl (gedroogde) tijm
- peper en zout
- 1 el maïzena (indien de jus een beetje gebonden gewenst wordt)
- bakboter, boter of margarine
- braadpan, zeef

Bereidingswijze:

- Haal het vlees minstens een half uur van tevoren uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur komt.
- Pel de ui en snijd in halve ringen.
- Peper en zout de sukadelappen; wees daarbij zuinig met zout.
- Laat de boter in de braadpan heet worden tot hij wat bruin verkleurt en de belletjes weg zijn.
- Doe de helft van de lappen in de pan en schroei aan beide zijden dicht.
- Haal de lappen uit de pan.
- Laat de boter opnieuw heet worden.
- Doe de andere helft van de lappen in de pan en schroei aan beide zijden dicht. Haal de lappen uit de pan.
- Laat de boter opnieuw heet worden.
- Doe de ui in de pan en smoor even tot de stukjes wat glazig zijn.
- Doe water erbij en voeg de azijn, de (doorgesneden) tomaat, het halve (verkrumelde) bouillonblok, de ketjap, de laurier, de kruidnagels en de tijm toe en breng aan de kook.
- Doe het vlees weer in de pan.
- Voeg eventueel water toe zodat het vlees net wel/niet onder staat.
- Zet op een klein vuurtje gedurende 3 à 5 uur en ondertussen regelmatig even de lapjes verleggen.
- Lapjes er voorzichtig uitnemen.
- Het kookvocht even zeven en terug doen in de braadpan.
- Het gezeefde kookvocht eventueel wat inkoken tot de gewenste dikte.
- Met de maïzena en wat koud water een papje maken.
- Het papje toevoegen aan het kookvocht en goed roerend even doorkoken.
- Overtollige vetranden aan de lapjes kan men nu naar wens wegsnijden.
- De lapjes weer in de pan doen en het geheel aan de kook brengen.
- Klaar !

Serveertip:

Lekker met rode kool met appeltjes dan wel pruimen en gekookte aardappelen of aardappelpuree.