**Italiaanse rundvlees-stoofpot**

Nodig:

500 gr sucadelappen

3 uien

2 teentjes knoflook

2 winterpenen (samen ongeveer 200 gram)

2 grote tomaten

2 eetlepels zonnebloemolie

1 eetlepel tomatenpuree

1 pot runderfond

zout

peper

½ eetlepel oregano

2 laurierblaadjes

Bereiding:

Vlees in grove stukken snijden. Uien en knoflook pellen en snipperen. Wortelen schillen en in blokjes snijden. Tomaten in blokjes snijden. Olie verhitten. Vlees op hoog vuur rondom bruin bakken. Vlees kruiden met zout en peper. Ui en knoflook toevoegen. Meebakken tot de ui begint te kleuren. Tomatenpuree toevoegen en even mee bakken om het zuur wat weg te nemen. Wortelblokjes, oregano, laurierblaadjes en tomaten toevoegen. Runderfond erbij en alles aan de kook brengen. Op een lage warmtebron vlees zachtjes laten pruttelen tot het vlees gaar is (plm. 11/2 – 2 uur).

Serveertips:

Lekker met spätzle, pasta, maar ook met rijst of aardappelpuree. Serveer er sperziebonen, doperwtjes of een lekkere salade bij.