



Runderlappen

Voor 3 dagen

Bereidingstijd: 10 minuten + uren sudderen



Ingrediënten

- 300 gram riblappen
- 10 gram runderbouillon (poeder/blokje)
- 1 mok kokend water
- Peper en zout
- Boter

Bereiding

Peper de runderlap (riblap, sukadelap) stevig. Strooi er tenslotte nog een klein beetje zout op.

Verhit de boter in een braadpan tot deze bruin wordt en bak de runderlap op een matig vuur in enkele minuten per kant aan beide zijden bruin. Los ondertussen de bouillon op in de mok met kokend water.

Draai als de runderlap bruin is het vuur laag. Voeg de bouillon toe aan de aangebraden runderlap zodat deze geheel onder het vocht staat (eventueel nog wat extra water), en laat het geheel met de deksel op de pan op een laag vuur sudderen (dat betekent dat er niet meer dan af en toe een belletje omhoog komt).

Meer kunnen we de komende uren niet doen. Af en toe even testen met een vork of de riblap al uit elkaar valt. Dit kan vier of meer uur duren.

Als de jus te dun is dan op het laatst nog even vuur op matig zetten en zonder deksel laten indikken tot de jus de gewenste dikte heeft.

En Klaar is Kees
