Onze winkel Eext

**Mediterraan stoofpotje**

**Ingrediënten:**  
• 50 g boter  
• 200 g magere spekblokjes  
• 1 ui, gesnipperd  
• 600 g doorregen runderlappen, in blokjes  
• 2 tomaten, gepeld en in stukjes  
• 2 eetlepels milde paprikapoeder  
• 1 takje verse tijm  
• 1 laurierblaadje  
• 2 kruidnagels  
• 250 ml bouillon  
• 250 ml witte wijn  
• 100 ml crème fraîche

**Bereidingswijze:**  
• Verhit de boter in een braadpan en bak het spek zachtjes uit.  
• Fruit de ui zachtjes mee en schep het vlees met wat zout en peper erdoor.  
• Bak dit ca. 15 minuten en voeg dan de tomaten met de kruiden, de bouillon en wijn toe.  
• Laat het vlees op zacht vuur (met een vlamverdeler eronder) ca. 1½ tot 2  
uur zachtjes sudderen.  
• Roer van het vuur af vlak voor het opdienen de crème fraîche erdoor.