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.