



Cubaanse ropa vieja met langzaam gegaard rundvlees

Draadjesvlees van rund langzaam gestoofd in een saus van tomaat, paprika en ui. Het gemoedelijke nationale gerecht van Cuba, geserveerd met rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	150'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 g sukadelap of runderlengterib
- 2 uien, in halve ringen
- 2 paprika's (1 rood, 1 geel), in reepjes
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 400 g tomatenblokjes (1 blik)
- 2 el tomatenpuree

1 kl gemalen komijn
1 kl gedroogde oregano
1 laurierblad
100 ml droge witte wijn
1 liter runderbouillon
3 el olijfolie
rijst voor 4 personen
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Kruid het vlees rondom met zout en peper. Verhit 3 el olijfolie in een ruime braadpan op middelhoog vuur en schroei het vlees aan alle kanten bruin aan, ongeveer 3 minuten per kant. Haal het vlees uit de pan.
- 2.** Giet de runderbouillon in de pan, breng aan de kook en leg het vlees terug. Zet het vuur laag en laat het vlees afgedekt 1,5 uur zachtjes sudderen tot het uit elkaar valt. Schep het vlees eruit en zet het kookvocht opzij.
- 3.** Trek het vlees met twee vorken in fijne draadjes.
- 4.** Verhit een scheutje olijfolie in dezelfde pan op middelhoog vuur. Stoof de ui en de paprika glazig, ongeveer 8 minuten. Voeg de knoflook, komijn en oregano toe en bak 1 minuut mee.
- 5.** Blus met de witte wijn en roer de aanbaksels los. Roer de tomatenpuree en de tomatenblokjes erdoor. Voeg het laurierblad en 200 ml van het bewaarde kookvocht toe.
- 6.** Doe het draadjesvlees terug in de saus, roer goed door en laat alles nog 30 minuten onafgedekt zachtjes stoven tot een dikke, gebonden saus. Verwijder het laurierblad, proef en kruid bij met zout en peper.
- 7.** Serveer met gekookte rijst.

Tip

Maak dit gerecht een dag op voorhand: de smaken worden nog intenser als de ropa vieja een nacht in de koelkast staat. Voeg bij het opwarmen een scheutje extra bouillon toe als de saus te dik is geworden.

Lekker met

Gekookte witte rijst en eventueel gebakken zwarte bonen.

Dranktip

Een fruitige Spaanse Tempranillo of een glas gekoeld Cubaans bier passen uitstekend bij de rijke tomatensaus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be