



ingrediënten (voor 4 personen)

- 750 gr riblappen
- Peper en zout
- 3 dl rode wijn
- 2 el rode wijnazijn
- 3,5 dl rundvleesbouillon
- 1 laurierblad
- 3 takjes verse tijm
- 12 teentjes knoflook
- 3 rode uien
- 12 partjes zongedroogde tomaten
- 50 gr zwarte olijven gehalveerd
- 2 el kappertjes

Bereiden

Vlees kruiden en bakken, afblussen met rode wijn, rode wijn azijn en bouillon. Laurier en tijm toevoegen, Teentjes knoflook uit de schil aan vlees toevoegen. Ui fruiten + tomaat, olijven en kappertjes aan het vlees toevoegen. 2 tot 4 uur stoven.

Ik eet het met aardappels uit de grill of krieltjes met schil en olijfolie en zeezout uit de oven.