



Rundvleessalade, de enige échte Hollandse!!

Tip: maak eens een overheerlijke huisgemaakte rundersalade van de runderlappen! Het lijkt veel werk, maar valt best mee. Lekker op brood, 's avonds op een toastje of bij de maaltijd.

Ingrediënten

2 kg kruimige aardappelen
1 kg lappen (riblappen, stooflappen of magere lappen)
3 grote goudreinetten
4 grote augurken
1 grote ui

1 veldsla
200 g doperwtten (conserven)
1 pot mayonaise (Calvé, 450 ml)
1 pot yofresh (Calvé, 450 ml)
1 potje wortelsliertjes

1 potje selleriesliertjes
100 ml witte wijnazijn
50 g kristalsuiker
paprikapoeder
nootmuskaat
peper, zout

Marinade

1 klein blikje tomatenpuree
1 teentje knoflook
200 ml runderfond

50 ml ketjap manis
50 ml balsamico azijn
10 ml (ca.) worcestershiresaus

4 eetlepels schenkstroop
1 eetlepel mosterd
peper, zout

Vlees stoven

3 uien
1 teentje knoflook
1/2 theelepels foelie

6 laurierblaadjes
6 kruidnagelen

Bereidingswijze

Aardappels koken en vlees marineren (doe dit één dag van tevoren).

Schil de aardappelen, spoel ze af, snijd ze in stukken en doe ze in een grote kookpan. Vul de pan met water zodat de aardappelen net onder staan. Doe er een ruime hoeveelheid zout bij. Kook ze op middelhoogvuur in ongeveer 20 minuten gaar.

Marinade maken (doe dit één dag van tevoren).

Doe de helft van de fond (100ml) en de tomatenpuree in een ruime mengkom. Roer dit met een pollepel tot een egale vloeistof. Doe de ketjap, azijn, worcestershiresaus, schenkstroop en mosterd erbij en pers er één teentje knoflook in uit. Roer alles goed door elkaar. Schenk de marinade over in een ruime schaal. Bestrooi de lappen aan beide kanten met ruim peper en zout en leg ze in de marinade. Druk ze er een beetje in zodat ook de bovenkant bedekt wordt. Dek de schaal af met vershoudfolie en zet in de koelkast. Laat 12 uur intrekken.

Aardappelen

Giet de aardappelen af. Maak ze alvast kleiner door met een mes met een zig-zaggende beweging halen door de pan te maken. Doe daarna het deksel op de pan en laat nog 5 minuten opstomen. Prak met een stamper de aardappelen zo fijn mogelijk. Neem hier de tijd voor en pauzeer af en toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat de aardappelstampot helemaal afkoelen in de pan, doe het deksel erop en zet in de koelkast.

Vlees stoven

Verhit een ruime hoeveelheid bakboter in een Braadpan op laag vuur. Zet het vuur hoog. Haal de lappen uit de marinade en bak ze aan beide kanten goed bruin. Maak de andere helft fond lauw door even in de magnetron te zetten en blus hiermee af. Schenk de marinade erbij. Zet het vuur nu op de laagste stand. Stoofvlees kun je ook in de oven bereiden. Als je het op het vuur bereidt is het belangrijk dat het op een hele lage pit gebeurt. Bereiden in de oven is eigenlijk nog veel gemakkelijker. Je doet alles in een ovenschaal, goed afdekken met een deksel of aluminiumfolie. Er moet wel voldoende vloeistof in de pan of schaal zitten, zodat het vlees er door bedekt wordt. Zet het in een voorverwarmde

oven van 175 °C graden. Natuurlijk met vet. Waarom? Vet geeft extra smaak en textuur aan je stoofpot. Het vet zorgt er bovendien voor dat het vlees extra mals wordt. Door het stoven van vlees gaat het vlees krimpen, tevens zal het meeste vet wegsmelten. Snijdt daarom je stoofvlees in grove stukken.

Snijd de uien in grote stukken en de knoflook in partjes. Doe ze met de laurierblaadjes, kruidnagelen en foelie in de pan. Roer alles met een pollepel goed door elkaar en duw het vlees onder. Laat het geheel nu 6 uur met gesloten deksel op een laag vuur stoven. Het dient heel langzaam te pruttelen. Verleng de stooftijd eventueel afhankelijk van de dikte van het vlees. Haal de runderlappen uit de braadpan. Leg ze op een snijplank en laat ze flink afkoelen. Verwijder stukjes ui en andere resten. Neem een kom en maak het vlees klein erboven door het met je vingers te verpulveren. Door de lange stooftijd valt het vlees uit elkaar en zou dit makkelijk moeten gaan. Verwijder eventuele vetstukjes etc.

Ingrediënten mengen met de hand.

Doe de pot Yofresh in de pan bij de aardappelstampot en meng dit goed. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe ditzelfde met de pot mayonaise en het versnipperde rundvlees in de kom. Voeg het vervolgens bij de aardappelstampot en meng weer goed. Snijd de augurken en uien in kleine blokjes. Schil de goudreinetten en snijd ze in 4 parten en verwijder de klokhuizen. Rasp de ene helft van de parten en snijd de andere helft in kleine blokjes. Doe de gesneden augurken, ui, appel, de doperwtten en de azijn bij het aardappel-vleesmengsel en meng dit alles weer goed. Neem hiervoor de tijd en meng het geheel tot een egale massa. Breng tot slot op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Pluk de veldsla, was de bladeren en bedek hiermee de gehele rand van een saladeschaal. Breng de salade vanuit het midden aan en verdeel deze over de schaal. Strijk de bovenkant glad met een natte beslagspatel. Breng een paar eetlepels mayonaise aan en bedek de hele bovenkant met een laagje door ook dit uit te smeren met de natte beslagspatel. Bestrooi de bovenkant met wat paprikapoeder en zwarte peper en garneer vervolgens met wortel- en selleriesliertjes. Garneer vervolgens het geheel naar eigen smaak en inzicht met rolletjes vleeswaren, gekookte eieren, tomaatjes, zilveruitjes, augurken of andere dingen.

Eet smakelijk!

Bron: smulweb