



Ingrediënten

- 1 grote ui
- 2 tenen knoflook
- 4 tomaten
- 800 g rib runderlappen
- 3 el olie
- 1 laurierblad
- 4 kruidnagels
- 6 jeneverbessen
- 2 stukjes foelie
- 1 dl sterke koffie
- 3 plakjes ontbijtkoek
- 3 el Gecko Caramel

Methode:

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Snijd de tomaten in blokjes. Snijd de runderlappen in blokjes van 2 cm.

Verhit de olie in een pan met een dikke bodem. Bak de ui en knoflook 5 min. op laag vuur tot de ui glazig ziet. Voeg het laurierblad, de kruidnagels, jeneverbessen en foelie de laatste min. toe en bak zachtjes mee.

Voeg de tomatenblokjes, koffie en versgemalen peper en ½ tl zout toe en breng al roerend aan de kook.

Voeg het vlees toe en laat met de deksel op de pan ca. 3 uur op laag vuur zachtjes stoven. Roer regelmatig.

Snijd de ontbijtkoek in kleine blokjes en Schenk de Gecko karamellikeur erover. Voeg het mengsel toe aan de runderstoof en blijf roeren tot de blokjes zijn opgelost en de saus mooi gebonden is. Breng eventueel op smaak met (versgemalen) peper en zout. Lekker met aardappelpuree en rode kool.