Hoofdgerechten / Venezuela

Asado-neger



Rundvlees zwart geschroeid in gebrande suiker en gedurende vier uur gestoofd.

Tijd 290 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 kg Rundvleesrundvlees — aan één stuk
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 3 stuks Wortelen
- ☐ 8 teentjes knoflook
- ☐ 250 ml Rode wijn
- ☐ 3 stuks Laurierblaadjes
- ☐ 500 g Rijst — om te serveren
- ☐ 150 g Panela of bruine suiker
- ☐ 2 stuks Paprika's
- ☐ 1 stuk Prei
- ☐ 500 g Tomaten
- ☐ 3 eetlepels Worcestershiresaus
- ☐ 80 ml Plantaardige olie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Prik het vlees op verschillende plaatsen in met een mes, wrijf het in met zout, peper en knoflook en laat het een uur staan.

02 Smelt de panela in olie in een zware pan tot ze bijna zwart is, zonder te roeren met een lepel.

03 Laat het vlees in de karamel zakken en schroei het aan alle kanten dicht tot een zwarte korst, ongeveer vijftien minuten.

04 Haal het vlees eruit en bak de ui, paprika, wortel en prei in hetzelfde vet tot ze zacht zijn.

05 Doe het vlees terug, voeg de tomaten, wijn, Worcestershiresaus en laurier toe en voeg water toe tot de helft van de hoogte.

06 Smoor het geheel afgedekt vier uur op de laagste stand, waarbij u de braadstuk ieder uur omdraait.

07 Haal het vlees eruit, zeef de saus, reduceer hem tot de helft en snijd het vlees dwars in de korrel.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Ferchoelmejor / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / asado-negro