

Slowaaks Zuurvlees

Aantal personen: 4

Pancoatingspray

1 kleine gesnipperde ui

1 paprika in stukjes

1 kleine peterseliewortel in stukjes

stukje knolselderij in blokjes

1 gesnipperd teentje knoflook

2 laurierbladen

1 eetlepel marjolein

1 theelepel tijm

50 milliliter droge witte wijn

50 milliliter rode wijn

50 milliliter azijn

$\frac{1}{2}$ eetlepel zoetstof, naar wens)

400 gram runder entrecote aan een stuk
zwarte peper, zout

100 milliliter crème fraîche light

Fruit alle groente en kruiden kort in de pancoating.

Doe de wijn, de azijn en eventueel de zoetstof erbij, laat even afkoelen en marineer het vlees hierin een nacht.

Droog het vlees af en bak het in pancoating bruin.

Doe de ongezeefde marinade erbij en laat $1 \frac{1}{2}$ uur heel zacht stoven.

Laat het vlees iets afkoelen en snijd het in plakken.

Roer de room door de saus, laat inkoken en breng op smaak met peper en zout.

Serveer met bloemkool en pasta, omgeschud met veel peterselie.

