

Ternera tierna en salsa de la casa

Boterzacht rundvlees in huisgemaakte saus

Recept voor 8 tapasporties



HET VLEES EN DE BOUILLON

1 kg runderribblappen, in grote stukken
2 grote uien, gehalveerd
4–5 tenen knoflook, gekneusd
2 laurierblaadjes
6–8 zwarte peperkorrels
Water, genoeg om het vlees net onder te zetten
Een beetje zout

DE HUISGEMAAKTE SAUS

2 grote uien, fijngesneden
3 tenen knoflook, fijngehakt
3 el olijfolie
100 ml droge Spaanse sherry (fino of amontillado)
600 ml gezeefde bouillon van het vlees
2–4 el geconcentreerde demi-glace, naar smaak
Zwarte peper en eventueel zout
Eventueel enkele druppels sherryazijn
Peterselie en knapperig brood om te serveren

LA RECETA DE ANTINO

01 De bouillon opzetten

Leg de ribblappen in grote stukken in een ruime pan met de gehalveerde uien, gekneusde knoflook, laurier en peperkorrels. Voeg koud water toe tot het vlees net onderstaat. Breng langzaam tegen de kook aan en schep eventueel schuim af.

02 Langzaam garen

Laat het vlees met het deksel op een kier ongeveer 3–4 uur heel zacht sudderen, tot het boterzacht is. Laat de bouillon niet hard koken en voeg zo nodig een beetje water toe.

03 Bouillon bewaren

Haal het vlees voorzichtig uit de pan. Zeef de bouillon en bewaar minstens 600 ml. Verwijder eventueel overtollig vet. Snijd het vlees in hapklare stukjes van 2–3 cm; trek het niet helemaal uit elkaar.

04 De uien zacht fruiten

Verhit de olijfolie in een brede pan. Fruit de fijngesneden uien ongeveer 20 minuten op laag vuur tot ze zacht en licht goudgeel zijn. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak nog 1–2 minuten mee.

05 Sherry en bouillon

Schenk de droge sherry erbij en laat enkele minuten inkoken. Voeg 600 ml gezeefde vleesbouillon toe en laat 15–20 minuten zachtjes inkoken. Pureer de uien met de bouillon tot een gladde saus.

06 Demi-glace toevoegen

Roer eerst 2 eetlepels demi-glace door de saus. Proef en voeg zo nodig beetje bij beetje meer toe. Laat eventueel iets verder inkoken tot de saus mooi aan het vlees blijft hangen. Voeg pas op het einde zout toe als dat nodig is.

07 Tapas serveren

Schep het vlees door de saus en warm 10–15 minuten zachtjes door. Voeg eventueel enkele druppels sherryazijn toe. Verdeel over 8 warme tapaschaaltjes en serveer met peterselie en knapperig brood.