



# *malse magere lappen*

*Bereidingsadvies*

*Te bestellen op onze webwinkel*  
[www.bekavlees.nl](http://www.bekavlees.nl)



# malse magere lappen

*Het vlees van  
BekaVlees...*

...krijgt u diepgevroren mee.

Hierdoor zijn er een paar stappen die u dient te nemen voor een perfect stuk vlees.

Ontdooi het vlees in de koelkast in de gesloten verpakking.

Laat het vlees voordat u het gaat bereiden op kamertemperatuur komen (19-22 °C).

Dep het vlees zachtjes droog, dan droogt het vlees niet uit.



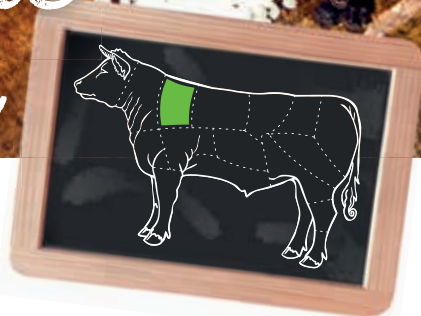
Doe roomboter in een pan en zet het vuur hoog.

Zodra het schuim van de boter in de pan is verdwenen, schroei je het ingepeperde vlees rondom dicht. Haal daarna het vlees uit de pan en fruit een uitje met wat knoflook naar wens.

Leg dan de riblappen weer in de pan en schenk warm water erbij zodat het vlees niet schrikt. Het vlees moet bijna ondergedompeld zijn. Daarna kun je naar wens onverwarmd bier, rode wijn, azijn of runderbouillon erbij doen.

Peper, zout en andere kruiden zoals tijm, oregano, gember, selderijzout kun je naar eigen smaak toevoegen.

Laat het vlees met de deksel op de pan minimaal zo'n 2 uur sudderen.



[www.bekavlees.nl](http://www.bekavlees.nl)

*Eet smakelijk*