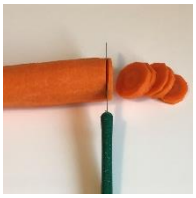
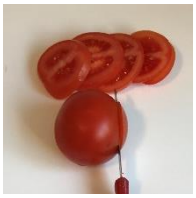
Rundvlees schotel römertopf

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

500 gram rundvlees (in blokjes)
500 gram aardappelen
1 bakje champignons
1 courgette
1 paprika
2 tomaten
1 ui
1 winterwortel
25 gram boter
100 ml water
1 snufje zout
1 snufje peper



Zet de römertopf in een bak met koud water (helemaal onder).
Laat hem er minstens 15 minuten in staan.
Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in dunne plakjes.



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in plakjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd de boter in kleine blokjes.

Was de paprika, snijd hem door de helft en haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in dunne repen.
Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in dunne plakjes.

Schil de aardappelen en was ze.
Snijd de aardappelen in dunne plakken.
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in dunne plakjes.

Leg de tomaten, champignons en de wortel in de römertopf.
Leg de blokjes vlees er bovenop.
Strooi het zout en peper over het vlees.

Verdeel de ui over het vlees.
Leg de paprika op de ui.
Verdeel de courgette over de paprika.

Leg de aardappelen er bovenop en leg de boter er tussen.
Schenk het water erbij en doe het deksel op de römertopf.
Zet de römertopf in de oven en zet de oven op 180 graden.
Bak het gerecht in 2½ uur gaar.