**Malse sukade met een uitje . Makkelijk.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, ui, rundvlees kruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram Riblappen

8 g rundvlees kruiden

Gesnipperde ui

**Tip**: Lekker met rode kool en gekookte aardappel.

**Bereiding:**

1. Snij de ui in maantjes.
2. Wrijf de sukade in met de kruiden.
3. Voeg een scheut bakboter in de hapjespan en bak riblappen goed op hoog vuur en zet het vervolgens zachter. en voeg water toe zodat het vlees onder het vocht blijft.
4. Voeg de ui toe en dek de pan af met een deksel en laat het stoven voor 2 a 3 uur.

**Let op:**  Snijd een stukje sukade heel fijn voor je kleintje.