Hamlappen uit de oven

(4 personen)

Ingrediënten:

- 1 kg hamlappen
- 5 el tarwebloem
- 6 el olijfolie
- 6 laurierblaadjes (gedroogd)
- 4 uien
- 500 ml witte wijn

- Braadslee of ovenschaal

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 125°C
2. Dep het vlees droog met keukenpapier en snijd het in +/-10 stukken. Bestrooi met peper en eventueel zout. Doe de bloem op een bord. Haal de stukjes vlees door de bloem en klop de overtollige bloem eraf.
3. Verhit in de koekenpan de olijfolie en bak de hamlappen. Doe dit in 2 of 3 porties want het zal niet in één keer in de pan passen. Leg het vlees na het bakken dakpansgewijs in de braadslee of ovenschaal.
4. Steek de laurierblaadjes ertussen.
5. Snijd de ui in ringen en fruit deze in het bakvet in de pan. Verdeel ze over het vlees en schenk de wijn erbij.
6. Dek de braadslede af met aluminiumfolie.
7. Zet de braadslee in de voorverwarmde oven en stoof de hamlappen in ca. 45 minuten gaar.
8. Haal de braadslee uit de oven en houdt het vlees warm. Doe het vocht in een pan en laat het tot de gewenste dikte inkoken. Breng het op smaak met peper en zout.
9. Leg de hamlappen op een schaal en verdeel de ui met de saus erover.

Eet smakelijk!