**Runder Picadillo**

Voor 4-6 personen

**Ingrediënten:**

1 ui, fijngehakt

2 tenen knoflook, geperst

750g rundergehakt

3 el droge sherry

3 el limoensap

2 tomaten, zonder vel en zaad, gehakt

1 el tomatenpasta

3 groene serranopepers, zonder zaad, gehakt

75 g gevulde olijven, dun gesneden

2 el kappertjes

2 el sultanarozijnen

125 ml runderbouillon

1 aardappel, in blokjes

1 courgette, in blokjes

1 tl komijn, gemalen

**Bereidingswijze:**

Verhit olie in een pan en fruit de ui in 5 minuten goudbruin. Voeg de knoflook toe en, na 1 minuut roeren, het gehakt. Zet het vuur hoog en bak het, af en toe roerend, 10 minuten. Zet het vuur laag, voeg sherry en limoensap toe en laat 5 minuten pruttelen. Voeg tomaten, tomatenpasta,

2 pepers, olijven, kappertjes, rozijnen en bouillon toe. Doe het deksel erop en laat het 20 minuten pruttelen. Verhit wat olie in een pan en bak aardappel, courgette en komijn bruin en laat dit al roerend 10 minuten

sudderen. Voeg het bij het vleesmengsel en laat alles nog eens 5 minuten op het vuur staan. Garneer het met de resterende gehakte peper en serveer met bloemtortilla's.