

Stifado (Griekse stoofschotel)

Voor 4 personen

Ingrediënten: 1 kg magere rundriblap 4-5 el olijfolie 5 teentjes knoflook 1 blik tomatenblokjes 250 gr sjalotjes 50 ml rode wijn 50 ml rode wijnazijn 1 afgestreken tl kaneel 1 afgestreken tl nootmuskaat	2 laurierblaadjes 1 mespuntje kruidnagelpoeder ½ tl gem komijn vers gemalen peper+zout 1 klein bl tom puree 50 gr boter 10 gedroogde tomaten scheutje worcestershire ongeveer 300 ml water
---	---

Doe de olijfolie in de braadpan en bak het vlees op matig vuur rondom bruin. Voeg dan al roerende de kruiden en de knoflook toe en meng alles goed door elkaar. Voeg peper en zout naar smaak toe. Giet de azijn en de rode wijn toe en laat ongeveer 3 minuten zachtjes pruttelen.. Voeg de tomaten uit blik, de gedroogde tomaten, tomatenpuree en worcestershire sauce toe. Voeg dan het water toe en let erop dat het vlees onderstaat. Leg de sjalotjes boven op het vlees en daarop de boter. Deksel op de braadpan en laat het geheel ongeveer 3 uur stoven.

Eet smakelijk!