



Dit recept is gedownload via de website www.griekserestaurants.com

Stifado

Ingrediënten voor de Stifado (4 personen)

1 kg riblappen
1 kg uien of kleine sjalotten
1 kopje olijfolie
500 gr gepureerde tomaten
150 ml rode wijn
3 laurierblaadjes
5 pimentkorrels
1 theelepel suiker of honing
½ kopje fijngesneden platte peterselie
1 kaneelstokje
Peper en zout

Bereiding

Stap 1

Snijd het vlees in vierkante stukken van ongeveer 3 cm. Halveer de uien en snijd ze met de nerf mee in plakjes of gebruik kleine sjalotten in zijn geheel. Bestrooi het vlees met zout en peper.

Stap 2

Doe de olijfolie in de pan en bak het vlees op een hoog vuur rondom bruin. Voeg de rode wijn toe en doe er dan de gepureerde tomaten, de laurierblaadjes, de pimentkorrels, een theelepel suiker en het kaneelstokje aan toe.

Stap 3

Na ongeveer anderhalf uur sudderen met de deksel op de pan de uien toevoegen en nog minstens anderhalf uur laten stoven met de deksel op de pan tot het vlees lekker mals is.

Voeg dan de peterselie toe en breng het gerecht op smaak met peper en zout. Laat het nog twee minuten zachtjes stoven.

Stap 4

Serveer bij dit gerecht verse friet, kritharakia (Griekse pasta), vers gebakken aardappelen of een broodje. Heerlijk met een stukje feta erbij en een Griekse salade.

Kali orexi!