

Stoofschotel

Ingredienten

4 eetlepels olijfolie
700 gr in flinke blokken gesneden magere runderlappen
2 grote schoongemaakte en kleingesneden ui
2 uitgeperst teentje knoflook
1 eetlepel fijngehakte verse peterselie
1 eetlepel gedroogde oregano
1/2 eetlepel paprikapoeder
6 ontvelde tomaten in stukken gesneden
Zout
Peper
700 gr geschilde en in stukken gesneden vastkokende aardappelen
1 blikje maiskorrels uitgelekt
een homp bruin brood/ stuk bruin stokbrood per persoon

Bereidingswijze

Verhit de olie in een pan en bak hierin de stukken vlees rondom lichtbruin
Voeg de kleingesneden ui, de uitgeperste knoflook, de fijngehakte peterselie, de oregano en het paprikapoeder toe
Bak alles onder voortdurend omscheppen
Voeg de stukjes tomaat en het zout en peper toe
Draai de hittebron laag, leg het deksel op de pan en laat het mengsel 2 uur zachtjes stoven
Voeg een flinke scheut rode wijn toe
Voeg de stukken aardappel toe en stoof deze ca. 30 minuten mee tot alles gaar is
Voeg de maiskorrels toe en laat deze 5 minuten meewarmen

Bijzonderheden

Serveer de stoofschotel in een mooie rode braadpan. Smnaakt lekker met een homp bruin brood/ stukken bruin stokbrood.