

Grieks draadjessvlees

Ingredienten

1 kg runderlappen
200 cl rode wijn (meer indien extra vocht noodzakelijk is)
olijfolie
2 eetlepels gedroogde oregano
wat chillipoeder
1 blikje tomatenpuree, 140 gram
vleesboullion
100 gram gedroogde tomaten
3 grote gele paprika's
200 gram Griekse feta

Bereidingswijze

Snijdt het vlees in grote stukken.

Wrijf het in met de oregano en de chilipoeder (heet!).

Laat het lekker intrekken.

Bak het vlees in een paar porties in een braadpan met olijfolie even bruin.

Daarna al het vlees weer in de pan en de tomatenpuree erdoor roeren.

Nu het geheel in een ovenschaal doen.

Vocht (boullion, wijn) toevoegen totdat het geheel onder staat.

De oven op 175 graden en de schaal erin zetten.

Af en toe even roeren en eventueel vocht aanvullen (1/2 wijn, 1/2 water).

Het geheel 2 uur laten stoven. Als het na die 2 uur, nog langer dan 1 uur duurt voordat je gaat eten, de oven uit zetten.

De gedroogde tomaten doorsnijden en in warm water laten wellen.

De paprika schoon maken en in grove stukken snijden.

1 uur voordat je gaat eten de tomaten en de paprika's erbij doen en het geheel nog 1 uur, op 125 graden, in de oven.

Vlak voor het opdienen de feta erover verkruimelen.

Bijzonderheden

Lekker met meditairane rijst, specieboontjes en ijsbergsla met zwarte olijfplakjes.

Als je eens iets wil zonder uien en knoflook, draadjsvlees.nl

