

Gerja's Stiffado

Benodigd:

600 gr. rundvlees
4 flinke uien
15 zwarte olijven zonder pit
6-8 tenen knoflook
1/2 ltr. blik tomaten op sap
Gyros kruiden
4 kruidnagels
2 laurier blaadjes
olijfolie
peper en zout
1 eetl. majoraan



Bereiding:

Vlees in grove blokjes snijden en 3 eetl. gyroskruiden erdoor mengen.

Dit geheel ruim een half uur in laten trekken.

Uien in grove stukken snijden en de knoflooktenen halveren.

Wel even de hartjes uit de knoflook halen.

Vlees bakken in olijfolie, knoflook, uien erbij doen.

Dan zoveel rode wijn toevoegen zodat het geheel (ruim) onderstaat.

Laurier, kruidnagels, olijven, zout, peper, majoraan en de tomaten toevoegen en het geheel 5 uur laten stoven met de deksel op de pan. Liefst een dag van te voren maken.

Lekker met sla met feta tomaat en stokbrood.

Eet smakelijk!