

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram rib- of sucadelappen 4
el olijfolie 4 tenen knoflook 1
grote ui 1 dl water 1 1/2 dl rode
wijn 1 blik tomatenblokjes 1 el
Spaanse Pimenton de la Vera (te
koop in Spanje maar, naar ik
laatst ontdekte, ook bij de
Bijenkorf in een mooi heilig blikje)
Gebruik anders hete
paprikapoeder 1 laurierblaadje 2
kruidnagels 2 maggiblokjes

Tijd: > 2 uur
Keuken: Spaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Spaans Stoofvlees

Sinterklaas komt zeker een keer extra bij je langs als hij ruikt dat je dit gerecht op hebt staan! Pimenton wordt ook in chorizo gebruikt en ruikt en smaakt lekker pittig.

Bereidingswijze

Verhit in een braadpan de olijfolie en bak hierin het vlees snel rondom bruin. Haal het vlees uit de pan. Bak in het braadvet de uien, knoflook en pimenton. Voeg de tomatenblokjes, de wijn en het water toe. Verkruimel de maggiblokjes. Zet het vuur laag en doe het vlees terug in de pan. Leg het laurierblad erbij. Laat dit met de deksel op de pan ongeveer 2 uur heel zachtjes gaar pruttelen. Af en toe even omscheppen.

Serveertips

Heerlijk bij allerlei stamppotten. Serveer er een goed glas Rioja bij.