

Ingrediënten voor 4 personen

500 g lams- of rundvlees 2 uien 2 tenen knoflook 1 rode paprika 1 courgette 25 g margarine 1 blik tomatenblokjes (ca. 400 g) 1 zakje Knorr Mix voor Stoofpotje 150 ml sinaasappelsap 3 el zwarte olijven zonder pit 2 el gehakte peterselie, om te garnere

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Grieks  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Griekse stoofpot

### Vorbereiding

Snijd het vlees in reepjes. Snijd de uien in ringen en hak de knoflook. Verwijder de zaden van de paprika en snijd deze in reepjes. Snijd de courgette in stukjes.

### Bereidingswijze

Verhit de margarine en bak het vlees al omscheppend bruin met de uien en de knoflook. Blus af met 250 ml water en voeg de tomatenblokjes toe. Roer alles goed door. Laat dit op een laag vuur met gesloten deksel ongeveer 1,5 uur stoven. Voeg, als het vlees bijna gaar, is de inhoud van het zakje Knorr Mix, 100 ml water, het sinaasappelsap, de paprika, de olijven en de courgette toe. Breng het geheel al roerend aan de kook, zet het vuur laag en laat alles nog 15 minuten zachtjes stoven.

### Serveertips

Strooi de peterselie erover. Lekker met penne.