# **Griekse stoofschotel met rundvlees en uien**

Nodig:

1 kilo runderriblappen

4 eetlepels olijfolie

750 gram klein uitjes of sjalotjes

4 fijngesneden teentjes knoflook

600 gram tomaten in stukjes

1 blaadje laurier

snufje gemalen kaneel

1 theelepel gedroogde oregano

zout

peper

3 dl. rode wijn

3 eetlepels fijngesneden peterselie

Bereiding:

Bak de riblappen in dobbelstenen rondom bruin in de hete olijfolie. Schep het vlees uit de pan en bak de uitjes/sjalotjes en knoflook 5 tot 10 minuten in het achtergebleven braadvet. Voeg de tomaten, laurier, kaneel, oregano en wat peper en zout toe en bak alles nog circa 5 minuten. Voeg de rode wijn toe en leg het vlees terug in de pan. Voeg zoveel water toe dat het vlees net onderstaat. Stoof het vlees afgedekt 2½ tot 3 uur tot het gaar is. Breng het op smaak met peper en zout en de peterselie. Lekker met aardappelpuree.