**Kokkinisto (Grieks stoofvlees in tomatensaus)**

Nodig:

1 kilo rundvlees in blokjes

2 uien gesnipperd

100 ml Griekse olijfolie

100 ml rode wijn

200 ml water

1 blikje tomatenblokjes.

Zout en peper.

1 kaneelstokje

2 kruidnagels

3 laurierblaadjes

1 theelepel suiker

1 zak kritharaki 500 gr (Griekse rijstvormige pasta)

Geraspte kaas (Griekse kefalotiri, feta of mizitra, maar kun je deze kaas niet vinden, dan kan je uiteraard Parmezan of een andere kaas gebruiken)

Bereiding:

De extra vergine Griekse olijfolie in een pan verwarmen en het rundvlees aanbraden. De ui erbij en even samen bakken. Als het vocht verdampt is doen we er 100 ml rode wijn bij. De deksel op de pan doen en twee minuten zachtjes laten stomen. De tomatenblokjes toevoegen. De laurier, kruidnagel, suiker en kaneelstokje toevoegen. Het water erbij doen en dan alles zachtjes laten sudderen tot het vlees gaar is. (Ongeveer twee uur, afhankelijk van het vlees) Als de saus te dun is, kun je het even laten koken met de deksel van de pan af. Is de saus te dik en het vlees is nog niet gaar, dan kun je heet water toevoegen en zachtjes laten doorsudderen. Tot slot zout en peper naar smaak toevoegen en klaar is de kokkinisto. Kook de kritharaki gaar in een grote pan water en serveer de kokkinisto met de kritharaki. Dit gerecht is zowel lekker met kritharaki als met rijst en kan ook bij aardappelpuree of patat. Het is erg lekker met geraspte kaas overheen, vooral als je er kritharaki bij serveert.