



ingrediënten (4 personen)

- 750 gram riblappen
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 theelepel cayennepeper
- 1 grote ui
- 2 groene paprika's
- 4 teentjes knoflook
- 125 gram chorizo of salami in plakjes
- 4 tomaten
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 laurierblad
- 1 eetlepel gehakte tijm
- 2 dl droge sherry
- 1 dl bouillon (vlees)
- klein bosje peterselie
- 20 zwarte olijven zonder pit

Bereiding.

Snijd de riblappen in blokjes en bestrooi ze met zout en cayennepeper. Snijd de ui in grove stukken. Halveer de paprika's en snijd ze zonder zaadjes in repen en halveer deze vervolgens. Pel de knoflook en verdeel de teentjes in dunne plakjes. Snijd de chorizo in blokjes. Kruis de tomaten in, leg ze enkele tellen in heet water, pel ze en snijd ze in partjes. Verhit de olijfolie in een braadpan. Bak het vlees rondom lichtbruin, schep het uit de pan. Bak de ui, paprika, tomaat en chorizo, knoflook laurierblad en tijm in het bakvet voor ca 2 minuten. Voeg het vlees, sherry en bouillon toe en stoof zachtjes met de deksel op de pan, 1- 3 uur !!! Hak de peterselie fijn. Schep de stoofschotel in een schaal en garneer met olijven. Serveer er gebakken aardappeltjes of brood bij.

Tip van Pim : Ik gooi er meestal op de helft van de kooktijd een blikje tomaten blokjes bij.

