



ingrediënten (4 personen)

- 4 -5 eetlepels olijfolie
- 1 kg. rundvlees in dobbelsteentjes
- 4 tenen knoflook
- 750 gram sjalotten (gehalveerd)
- 600 gram rijpe tomaten
- 1 blaadje laurier
- 1 kaneelstokje
- 1 theelepel gedroogde oregano
- zout en peper
- 3 dl rode wijn
- 3 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiding.

Verhit de olie en bak het vlees rondom bruin. Schep het vlees uit de pan en bak de sjalotten en de knoflook 5 tot 10 minuten in het achtergebleven bakvet. Voeg de tomaten, laurier, kaneel en oregano, zout en peper toe en bak alles nog plus minus 5 minuten door. Voeg de wijn en 2 dl water toe. Leg het vlees terug in de braadpan en voeg eventueel nog wat water toe. Het vlees moet namelijk net onder staan. Stoof het vlees met de deksel op de pan ongeveer 2 uur tot het gaar is. Breng het gerecht op smaak met zout en peper en strooi voor het serveren de peterselie erover. Serveer met een romige aardappelpuree aangemaakt met wat olijfolie in plaats van het klontje boter.

Het kaneel geeft net dat andere smaakje.....