

Grieks rundvlees uit de oven



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Grieks	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

200 gram	Feta
2 stuk	Gele paprika
4 stuk	Tomaten
125 ml	Runderbouillon
1 eetlepel(s)	Tomatenpuree
2 theelepel	Chilipoeder
1 eetlepel(s)	Oregano
3 eetlepel(s)	Olijfolie
2 eetlepel(s)	Rode wijnazijn
600 gram	Runder stooflapen

Voorbereiding

Meng in de ovenschaal het vlees met de azijn, olie, oregano en chilipoeder. Laat de smaken 15 min. Intrekken.
Schep de tomatenpuree, peper en zout door het vlees. Roer de bouillon erdoor. Schuif de ovenschaal met deksel erop in de koude oven. Schakel de oven in op 175 °C. Laat het vlees minstens 2 uur gaarstoven.

Bereiding

Snijd de tomaten in partjes en de paprika's in grove stukken. Schep het vlees af en toe om en meng na een uur de tomaten en paprika erdoor. Neem de schaal uit de oven en verkruimel de kaasblokjes erboven.

Lekker met rijst en Griekse salade.

Wist u dat ...