

Het was wederom ontzettend gezellig. Onderstaand ons recept, we hebben dit wel wat eigenhandig aangepast. Wat meer wortels (omdat we dat zelf erg lekker vinden, wat meer bouillon blokjes voor de smaak etc.)

'Gizado echte (portugese stoofpot)'

Ingrediënten

500 a 750 gram gr riblappen, (afhankelijk van aantal eters, met 4 personen is 500 gram voldoende)
125gr dobbelsteentjes mager spek,
2 tomaten,
3 uien,
4 teentjes knoflook,
2 blaadjes laurier,
5 a 6 grote winterpenen (eventueel 300 gram speziebonen)
10 a 12 aardappels,
2 blokjes bouillon of rund
zout, peper,
paprikapoeder en evt wat cayennepeper of theelepels sambal,
1/2 a 1 liter rode wijn (totdat alle ingrediënten onder de "wijn" staan

Vorbereiding

De riblappen in grote dobbelstenen snijden. De ui grof snipperen. De tomaat evt ontvellen en in blokjes snijden. De wortel in plakjes snijden. De knoflook fijnhakken of persen.

Bereidingswijze

In een pan wat olijfolie heet laten worden De ui met de knoflook en de laurierblaadjes in de pan doen en even bakken. Dan de spek erbij en even mee laten bakken. Dan de rundvlees erbij en rondom bruin bakken. Dan de tomaat en wortel erbij. Op smaak maken met het blokje bouillon wat zout peper en niet te zuinig met de paprikapoeder, evt wat sambal of cayennepeper voor iets meer pit aan het eten. Dit door elkaar heen roeren en even samen warm laten worden. Dan de wortels en aardappelen (nicola's zijn goede aardappels hiervoor, die blijven in vorm en vallen niet uit elkaar) Dan zoveel rode wijn erbij zodat het eten ong een cm onder het vocht ligt. Dan deksel op de pan en aan de kook laten komen. Het gas laag zetten. Het geheel ca 2,5 uur zachtjes laten stoven. Even proeven of er genoeg zout in zit en dan eventueel de gedopte en gehalveerde speziebonen toevoegen deze dan ca 20 min meestoven.

Serveertips

Een wit brood in grove stukken erbij serveren en evt een simpele salade. Lekker glas rode wijn erbij.

Succes en EET SMAKELIJK.