



M unkebo
M and
M ad, der simrer

25. oktober 2012

Hovedret

Stifado (opskrift til 9 personer).



Ingredienser:

1,2 kg skært oksekød, 2 ds hakkede tomater (a 400 gram), 1 ds koncentreret tomatpuré, 450 g perleløg (frosne), 5-6 fed hvidløg, ½ flaske rødvin, ½ liter oksebouillon, olivenolie til stegning, 5 tsk. stødt spidskommen, 3 små kanelstænger, 4 stk. laurbærblade, 10 stk. hele peberkorn, 5 stk. hele nelliker, salt, sukker, peber, 1½ kg kartofler.

Skær oksekødet i tern (ca. 3 x 3 cm).

Varm olivenolie op i gryden og brun oksekødet på alle sider (brun kødet af nogle gange, ellers risikerer det at "koge").

Tilsæt rødvin, hvidløg og krydderier. Når rødvinen er kogt lidt ind, tilsættes hakkede tomater, koncentreret tomatpuré og oksebouillon samt en teskefuld salt.

Sæt låg på gryden og retten småsimrer i 3-4 timer til kødet er mørt.

Ca. 1 time før retten er færdig, tilsættes perleløgene. Låget skal herefter enten stå godt på klem eller af, så retten kan koge godt ind. Smag til med salt, peber og sukker og evt. stødt kanel, hvis retten mangler.

Ovnstegte kartofler:

Skrub og skræl kartoflerne og skær dem i store både.

Kom dem i et ildfast fad, vend dem i olivenolie og krydr med salt og peber.

Sæt fadet i en forvarmet ovn (225 grader) og steg kartoffelbådene i ca. 35-45 minutter.