

Sofrito van Corfoe (Rundsstooflapjes met peterselie, look en witte wijn)

Nodig:

*400 gram stoofvlees in dunne lapjes gesneden
bloem
6 eetlepels olijfolie
1 bussel peterselie
4 teentjes knoflook
2 laurierblaadjes
2 dl droge witte wijn*

Bereiding:

Wentel de stooflapjes in bloem en bak ze in hete olijfolie.
Plet de knoflook en snij de peterselie (niet al te fijn!) en meng dit bij het vlees.
Voeg de laurierblaadjes toe en laat alles nog even braden.
Blus met de wijn en breng op smaak met peper en zout.
Laat nu minstens 1,5 uur sudderen met het deksel op de kookpot.

Dien op met gekookte rijst.

BELANGRIJK:

Je kan dit gerecht best de dag op voorhand klaarmaken omdat zo de smaken goed integreren.

Verwarm het gerecht daarna zeer voorzichtig terug op (bv. in de microgolfoven).