

Stifado (Græsk Gryderet)

Mandag 28. Januar 2019

Fremgangsmåde.

Ingredienser

1 kilo kalvekød
650 gr. små skalotteløg
4 fed hvidløg
1 aubergine
½ l. vand
2 dl rødvin
2 skiver økocitron
1 spsk. tomatkoncentrat
3 stk. laurbærblade
1 tsk. spidskommen
1 tsk. stødt allehånde
1 stang kanel
1 spsk. Hvidvinseddike
2 spsk. bouillion
Salt og peber

6-8 bage kartofler
4 fed hvidløg
1 dl olivenolie
1 dl vand
1 spsk. oregano
saft fra 1 citron
salt,peber

opskriften er til 6 personer

Skær kalvekødet ud i store klodser og brun dem i olien sammen med hele pillede løg og hakket hvidløg.
Tilsæt vand, tomatkoncentrat og krydderier og citron vin og vand. Lad retten småsimre til kødet er mørt, ca. 1 time.
Smag til med hvidvinseddike og evt. ekstra salt og peber.
Det er en ret med mange løg, er løgene stor så del dem.
Skær aubergine i små tern, drys med salt, og lad dem trække 15 minutter. Dup med køkkenrulle, og rist dem 2-3 minutter i lidt olivenolie. Gem de ristede aubergine til senere.
Skræl kartoflerne, og skær dem i både, ca. 6-8 stykker pr. kartoffel, afhængigt af størrelsen
Pres hvidløget og put alle ingredienser i en pose og bland det godt, læg kartoflerne på en plade med bagepapir.
Krydr godt med både salt og peber
Sæt dem i ovnen v. 225 gr. i cirka 40 minutter
Efter 40 minutter, vend kartoflerne rundt, at de også bliver gyldne på den anden side.
Giv dem et lille drys salt og peber når du har rørt rundt i dem.

Hvis alt vandet er fordampet for fadet, så hæld lidt mere vand ved.
Giv dem yderligere 40 minutter i ovnen - jo mere gyldne de er, jo bedre smager de.