

Gestoofd rundvlees met aubergine

Nodig voor 4 personen: ca 600 gram (biologische) runderribblappen, in grote stukken gesneden – 2 el olijfolie – 1 niet te grote ui, gesnipperd – 1 tl gedroogde orgeano – 1 à 2 teentjes knoflook, gesnipperd – 1 dl witte wijn – 200 g tomaten uit blik, in stukjes – 1 aubergine, gewicht ca 350 gram – 0,75 dl zonnebloem- of arachideolie – 2 el verse gehakte peterselie – zout en versgemalen zwarte peper.

Verhit de olijfolie en een grote pan en braad het vlees aan. Haal de aan weerskanten bruin gebraden stukken vlees uit de pan en leg ze op een bord.

Fruit de uisnippers in de olie die in de pan is achtergebleven glazig. Voeg de oregano en knoflook toe. Wacht even tot de knoflook geur afgeeft en leg dan het vlees weer in de pan. Schenk de wijn erover. Laat de wijn enkele minuten borrelen en verdampen. Voeg dan de tomaten toe. Schenk er zo veel heet water bij dat het vlees net onder staat. Breng het vocht aan de kook. Draai het vuur lager, dek de pan af en stoof het vlees in anderhalf uur gaar.

Maak intussen de aubergine schoon. Snijd ze in 2 cm dikke plakken en snijd deze doormidden. Verhit de zonnebloemolie en bak de plakken aubergine erin. Bak ze (eventueel in gedeelten) op hoog vuur en heel kort. Keer ze zodra ze goudbruin kleuren en laat ze niet verbranden. Haal ze uit de pan en leg ze op een met keukenpapier beklede schaal. Bestrooi ze met zout en peper nadat ze allemaal gebakken zijn.

Controleer of het vlees zacht aanvoelt. Strooi er dan zout en peper op. Voeg de plakken aubergine toe en roer ze heel voorzichtig door het vleesmengsel. Aubergine gaat snel stuk, dus opletten. Giet er nog wat heet water bij, zodat alles net onder staat. Stoof het gerecht afgedekt nog ca 30 minuten, tot het vlees door en door gaar is en het gerecht alle smaken heeft opgenomen. Strooi er peterselie over en stoof nog enkele minuten.

Serveer met geroosterd pitabrood (volgens recept) of aardappelen of pasta. Lekker met een groene salade of met bijvoorbeeld sperzieboontjes.

