Runderstoofschotel op Asturische wijze
(Carne estofada a la Asturiana)

Ingrediënten voor 4 personen :

900 g	rundvlees in blokken gesneden
	enkele aardappelen en wortelen in schijfjes
2	teentjes knoflook in de knijper
6	teentjes knoflook gepeld
2 el	gehakte peterselie
2½ dl	droge witte wijn
2 el	olijfolie
1	ui gehakt
1	laurierblad
2 tl	paprikapoeder
	chilipeper en zout naar smaak

Bereiding:
Meng het vlees met de uitgeknepen knoflook en laat 30 minuten intrekken. Maak de teentjes knoflook en de peterselie fijn in een vijzel of blender met een snufje zout erdoor en de wijn. Bak het vlees in de olie en voeg ui, laurier, paprikapoeder, chili en het wijnmengsel toe. Aan de kook brengen en gaar stoven in ca. twee uur. Het laatste halfuur de schijfjes aardappel en wortel meegaren.
Schenk hierbij onze Lan Crianza 1998!