



Stoofpotje met Ethiopische kruidenmix



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 klontje boter
- 2 eetlepels Santa Maria Ethiopian Berbere
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 3 teentjes knoflook (fijngesnipperd)
- 2 centimeters gember (geschild en fijngesneden)
- 1 potje runderbouillon
- 400 gram tomatenblokjes
- 1 kilogram runderstoofvlees
- 125 gram gedroogde abrikozen (in stukken gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een wokpan en bak de Ethiopian Berbere gedurende enkele minuten.
- 2.** Voeg de fijngesnipperde ui en knoflook toe en laat meebakken. Voeg de gember toe.
- 3.** Overgiet met de bouillon en de tomatenblokjes.
- 4.** Doe het runderstoofvlees en de abrikozen erbij.
- 5.** Laat gedurende 2 uur op een zacht vuur stoven of totdat het vlees mals is en uiteenvalt.
- 6.** Voeg tijdens het stoven regelmatig een scheutje water toe zodat het vlees niet aanbakt.
- 7.** Serveer met rijst.