

## Grieks rundvlees uit de oven

### Ingrediënten

- 600 gram runderlappen, in grove stukken
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 2 theelepels chilipoeder
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 125 milliliter vleesbouillon
- 4 tomaten in partjes
- 2 paprika's in stukken gesneden
- 200 gram feta

### Werkwijze

1. In ovenschaal vlees mengen met azijn, olie, oregano en chilipoeder. Smaken 15 minuten in laten trekken.
2. Tomatenpuree, zout en peper door vlees scheppen; bouillon erdoor roeren
3. Ovenschaal afgedekt in koude oven schuiven. Oven aandoen op stand 5. Vlees in minstens twee uur zacht gaar stoven.
4. Vlees af en toe omscheppen; na een uur de tomaten toevoegen met de paprika.
5. Schaal uit de oven nemen en de feta erboven verkruiden.
6. Lekker met rijst.