

# Stifado



## Hoofdgerecht

vlees

**4 personen**

**Land:** Griekenland

**Bereidingstijd:** 120 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 kilo kalfsvlees van de borst
- 1 ui gesnipperd
- 3 tenen gepelde knoflook
- 400 ml witte wijn
- 100 ml olijfolie
- 4 rijpe tomaten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- peper en zeezout
- 2 laurierblaadjes
- 750 gr kleine uitjes of kleine sjalotten

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 160 graden en snijd het vlees in stukjes. Verwarm de olijfolie in een gietijzeren pan en bak het vlees bruin. Temper het vuur en voeg ui en knoflook toe en bak die goudbruin.
2. Zet het vuur hoger, voeg de witte wijn toe en zet het vuur weer lager. Dan bak de tomatenpuree even mee, voeg de fijn gesneden tomaten, de laurier, zout en peper en 100 ml water toe. Dit geheel gaat in een kasserol afgedekt met aluminiumfolie in de oven of gebruik een ovenvaste braadpan.
3. Haal de bruine schil van de kleine uitjes. Snij met een scherp mes de harde onderkant eraf, zoals bij witlof. Snij er niet te veel af want anders valt het uitje tijdens het stoven uit elkaar. Voeg de sjalotten na een half uur aan de kasserol toe en laat nog een uur stoven.

## Tenslotte

Restaurant Napoleon is gevestigd op een hoek achter de Mandraki-haven in de 'nieuwe stad' Rhodos. Het lijkt op het eerste gezicht met menufoto's aan het terras en een kaart in alle talen een toeristenrestaurant van dertien in een dozijn. Je moet echt de keuken in om de ambachtelijkheid te herkennen. Die is al 25 jaar onveranderd, net als het grootste deel van het personeel. Thanasis Pambidi, een van de twee eigenaren (twee zwagers), kan met smaak vertellen wat hun stifado zo bijzonder maakt. Op de kaart staat 'Griekse goulash', terwijl er geen paprika aan te pas komt. De naam is een knieval voor de toerist, die anders niet weet dat het om suddervlees gaat. Bij Napoleon wordt de stifado met kalfsvlees bereid en afgeblust met witte wijn. De gast kan er Griekse pasta of kleine uitjes bij nemen. Dat laatste is een aanrader, vooral om de bereidingswijze die de uitjes boterzacht maakt. Kok Nikos begint 's morgens om acht uur. Hij weet precies hoeveel kruiden en specerijen door zijn vingers moeten glijden. De groenten worden door een hulpkokkin klein gesneden. Om half twaalf gaat het restaurant open en krijgen de eerste gasten het gestoofde eten ovenvers opgediend. Het restaurant zit altijd vol, al gaan de meeste toeristen naar de 'oude stad', de ommuurde Middeleeuwse vesting, door de UNESCO uitgeroepen tot werelderfgoed. Er zitten vooral Grieken, en waar Grieken zelf eten, kun je rekenen op kwaliteit. Hun moeders zijn de allerbeste koks. Zij zetten hun kinderen, familie en vrienden voortdurend eten voor dat niet mag worden geweigerd. Met eten wordt gastvrijheid getoond, contact onderhouden en vrouwelijke hegemonie bevestigd. De hele dag door wordt bij Napoleon eten gebracht dat midden in de nacht door Pambidi telefonisch is besteld. Hij heeft een speciale boer die biologisch produceert. Daar gaat hij eens in de twee dagen langs na zijn siësta voor een grote partij tomaten, paprika, uien en aubergines. Nadat alles is ingeladen, proosten de mannen met zelfgestookte raki. Als de avond valt, is het in een klap donker. Hierdoor springt de warme gloed van Napoleon beter in het oog. In alle rust bedienen de kelners. Scooters houden wedstrijdjes in de straten. Nooit is een tafel lang leeg. Wanneer de drukte wegebt, slaat het personeel gezamenlijk een raki achterover. Zo gaat het altijd – in de zomer. Als de winter invalt, sluit het restaurant voor vijf maanden zijn deuren.