



## Griekse aardappel stoofschotel met olijven en witte wijn

Griekenland met haar heldere water en warme zon. De eerste sporen van de Griekse beschaving zijn 6000 jaar oud. De Griekse keuken is een

Mediterrane keuken. Je proeft het in deze bijzondere stoofschotel terug. Het is een 'stapelgerecht', dus de ingrediënten gaan één-voor-één in de pan. Neem even een stevige hoge pan, want de aardappelen moeten erin gaar koken. In een uurtje heb je een heerlijke en naar de zon smakende stoofschotel

### Nodig voor ca 4 personen :

- 4 eetlepels olijfolie
- 700 gram aardappels, geschild en in 4 partjes gesneden
- 3 a 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- Ongeveer 250 gram hele zwarte kalamata olijven, zonder pit
- 250 gram kleine mini kerstomaatjes, doormidden gesneden
- 1 gedroogde tomaat, in héle kleine reepjes gesneden
- 120 ml droge witte wijn
- 120 ml groentebouillon
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 1 flinke eetlepel verse basilicum
- Zout en zwarte peper uit de molen
- Een lekkere Griekse salade om erbij te eten

### Bereiden :

1. Schil en snij de aardappeltjes.
2. Doe de olijfolie in de pan, doe de aardappelpartjes erbij en hussel ze in het vet door elkaar

3. Doe de knoflook erbij en bak dit alles is 3 a 4 minuten tot de knoflook goudbruin begint te worden
4. Doe nu de kleine doormidden gesneden tomaten erbij en de zwarte olijven
5. Roer dit goed door elkaar
6. Giet de witte wijn en de bouillon erbij, nogmaals roeren
7. Doe het deksel op de pan, draai het vuur laag en laat de aardappeltjes 25 minuten pruttelen, tot ze bijna gaar zijn.
8. Voeg dan de gedroogde tomaat reepjes er ook bij
9. Doe dan de oregano en de tijm erbij
10. Voeg dan naar smaak peper en zout erbij
11. En laat het nog ca 10 minuten pruttelen
12. Ondertussen maak je een lekkere Griekse salade erbij
13. En klaar is de gehele Griekse stoofschotel

TIP : Misschien een glas échte Griekse retsina erbij ?

Eet smakelijk en een gezonde groet van Tieneke