



Irish stew

Traditionele Ierse stoofpot van mals lamsvlees, aardappelen en wortel die urenlang zachtjes gaart. Eenvoudige, hartverwarmende landkeuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	120'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 700 g lamsschouder, in blokjes
- 800 g aardappelen, in stukken
- 3 wortelen, in schijven
- 2 uien, in stukken
- 2 preistengels, in ringen
- 1 l lamsbouillon of groentebouillon
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- zout en peper

1 eetlepel olijfolie
verse peterselie, gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Bak de lamsblokjes in de olijfolie rondom bruin in een grote stoofpot. Kruid met zout en peper.
- 2.** Voeg de ui en prei toe en stoof 5 minuten mee tot ze zacht worden.
- 3.** Giet de bouillon erbij, voeg de laurier en tijm toe en breng aan de kook. Laat afgedekt 1 uur zachtjes sudderen.
- 4.** Voeg de aardappelen en wortel toe en gaar nog 45 minuten tot het vlees boterzacht is en de aardappelen de saus lichtjes binden.
- 5.** Proef bij en werk af met verse peterselie voor het opdienen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)