

Lamsbouillon.

Nodig: 1 ½ kg slachtafval, ongeschilde ui, 2 winterwortelen, 1 prei, 1 stengel selderij, 1 eetlepel tomatenpuree, 1 bouquet garni, 6 peperkorrels, stukje foelie, laurier, 1 kruidnagel, een paar gekneusde jeneverbessen.

Slachtafval, nek, buikkanten, beenderen of schenkel in de oven met wat vet lichtbruin braden. (ongeveer 35 minuten) Halverwege een ongeschilde in stukken gesneden ui, 2 wortelen, 1 grof gesneden prei en 1 selderijstengel toevoegen. Blussen met wat water.

1 ½ ltr. water koken vlees en beenderen, 1 eetlepel tomatenpuree, 1 bouquet garni (tijn, dragon, rozemarijn) , 6 peperkorrels, klein stukje foelie, laurier, 1 kruidnagel, een paar gekneusde jeneverbessen toevoegen en 4 à 5 uur heel zachtjes laten trekken. Daarna zeven.

Lamsbouillon met parelgort.

Nodig: 1 ½ ltr. lamsbouillon, 75 gram parelgort, 250 gram bacon (stuk), 200 gram gekruid lamsgehakt, 2 kleine of 1 grote prei, witte peper.

De gort blancheren (met koud water opzetten, aan de kook laten komen, zeven en met koud water afspoelen.

De bouillon aan de kook brengen, de gort, bacon toevoegen en 60 minuten zachtjes laten doorkoken. Balletjes draaien van het lamsgehakt, toevoegen en nog 15 minuten laten doorkoken. Bacon eruit halen, in stukken snijden en terugdoen. De prei heel klein snijden en op het allerlaatst toevoegen.

Serveren met bruin boerenbrood.

Recept: Betty Stickers