

Lamstoofschotel

Nodig:

300 gr. Lamsvlees in stukjes van b.v. schouder, 1 ui, 2 tomaten, 3 eetlepels tomatenpuree
scheut grappa, zoveel kippenbouillon (blokje) zodat vlees onderstaat, 1 eetlepel
kweeperengelei.

Smelt boter in een gietijzeren pan en braad het vlees aan.

Haal de stukjes uit de boter en fruit de ui. Doe daarna het vlees weer terug in de pan. Doe
de in blokjes gesneden tomaten erbij en voeg een flinke scheut grappa toe.

Daarna de tomatenpuree en zoveel kippenbouillon dat het vlees net onderstaat. Voeg
daarna de kweeperengelei toe.

Laat het vlees tenminste 3 uur sudderen, dus tegen de kook aan, het mag beslist niet koken,
dan wordt het vlees taai.

Afmaken met vers gesneden koriander.

Serveer met aardappelpuree of rijst

Recept: Betty Stickers