



## Lamsstoofpot met wintergroenten, rozemarijn en gebakken aardappelen

### Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg lamsstoofvlees
- boter
- 2 eetlepels bloem
- scheutje rode porto
- 1 l vleesbouillon
- 2 teentjes knoflook
- kruidenboeket (2 laurierblaadjes en een snuifje tijm)
- 1 koffielepel provençaalse kruiden
- 1 takje rozemarijn
- 2 uien
- notenolie
- 2 wortels
- 3 rapen
- 30 gr suiker
- 30 gr doperwten
- 20 gr prinsessenboontjes
- 300 gr aardappelen
- peper en zout
- garnituur: 2 tomaten + peterselie

### Bereiding

1. Verhit de boter in een kookpot en bak het lamsvlees mooi bruin. Kruid met peper en zout. Bestrooi het met bloem, meng voldoende en laat uitdrogen.
2. Bevochtig met een scheutje porto en vleesbouillon en werk dit goed los. Voeg er de fijngesneden knoflook, het kruidenboeket, de provençaalse kruiden en de rozemarijn bij.
3. Laat dit gedurende 40 min. zachtjes koken en meng regelmatig.
4. Schil de aardappelen, snij ze in blokjes van 2 cm en kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en bak ze mooi goudbruin in boter. Kruid met peper en zout en houd ze warm.
5. Halveer de uien en snijd deze in halve ringen. Bak de uiringen mooi bruin in weinig notenolie en voeg die bij de stoofpot (= navarin). Laat 30 min. meekoken.
6. Schil de wortels en snijd ze in dunne, schuine schijfjes, schil de rapen en snijd ze in blokjes van ½ cm. Bak ze samen in boter en bestrooi ze met suiker. Voeg bij de navarin en laat 20 min. meekoken.
7. Voeg de resterende ingrediënten bij de navarin: doperwten en prinsessenboontjes. Daarna nog 10 min. laten koken en afsmaken met pezo.
8. Roer de garnituur (tomatenblokjes en peterselie) door de navarin en serveer met gebakken aardappelen of kroketjes.