Hoofdgerechten / Ierland

Ierse stoofpot



Lamsvlees met aardappel en ui, gestoofd zonder bruin te worden. Het vlees wordt nooit aangebraden, en dat is het hele punt.

Tijd 170 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Lamsnek of -schouder — met het bot, in grote stukken
- ☐ 500 g Bloemige aardappelen – eerste partij
- ☐ 700 g Vastkokende aardappelen – tweede partij
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 3 stuks Wortelen
- ☐ 1,2 l Lams- of groentebouillon
- ☐ 20 g Peterselie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Doe het vlees rauw in de pan, voeg de ui, de wortel en de eerste partij grootgesneden aardappelen toe.

02 Giet de bouillon erbij, breng aan de kook, schuim af en laat afgedekt anderhalf uur op het laagste vuur koken.

03 Plet de ingeklapte aardappel tegen de zijkant van de pot: de bouillon wordt dikker en wordt melkachtig wit.

04 Voeg de tweede partij aardappelen in grote stukken toe en kook nog eens veertig minuten.

05 Breng op smaak en laat het vijftien minuten staan. Strooi voor het serveren de peterselie erover.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: A Healthier Michigan from Detroit, United States / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / irish-stew