



## Irish stew

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>120'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### 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 el 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)