



## Scotch broth, Schotse gerstsoep met lam

*Een oude Schotse klassieker: een stevige soep van lamsvlees, parelgort en winterse wortelgroenten. Een maaltijd op zich.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE   |
|---------------|------------|----------|-------------|
| <b>20'</b>    | <b>90'</b> | <b>6</b> | <b>Soep</b> |

### Ingrediënten

- 500 gr lamsschouder met been
- 100 gr parelgort
- 2 liter water
- 2 wortelen, in blokjes
- 1 prei, in ringen
- 1 ui, gesnipperd

200 gr koolraap, in blokjes  
2 stengels selder, in boogjes  
1 blaadje laurier  
2 eetlepel gehakte peterselie  
zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe het lamsvlees met het water en de laurier in een grote pot en breng aan de kook. Schep het opstijgende schuim af.
- 2.** Voeg de parelgort toe en laat 30 minuten zachtjes trekken.
- 3.** Doe de wortel, prei, ui, koolraap en selder erbij en laat nog 45 minuten sudderen tot alles zacht is.
- 4.** Haal het vlees uit de pot, verwijder het been en snijd het vlees in kleine stukjes. Doe het terug in de soep.
- 5.** Kruid met zout en peper naar smaak.
- 6.** Werk elk bord af met verse peterselie en dien dampend op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)