



Lancashire hotpot, Engelse lamsstoof uit de oven

Een Engelse ovenstoof van lamsvlees en ui onder een dak van dun gesneden aardappel die goudbruin en krokant bakt. Puur comfortfood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	120'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 700 gr lamsschouder, in blokjes
- 800 gr vastkokende aardappelen, in dunne schijfjes
- 2 uien, in halve ringen
- 2 wortelen, in schijfjes
- 500 ml lamsbouillon of runderbouillon
- 2 eetlepel bloem

1 theelepel tijm
1 blaadje laurier
30 gr boter
2 eetlepel olijfolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Wentel de lamsblokjes door de bloem en bak ze rondom bruin in de olijfolie. Leg ze onderin een ovenschotel.
- 2.** Bak de ui en de wortel kort aan en verdeel ze over het vlees. Strooi de tijm en laurier erover.
- 3.** Giet de bouillon erover en kruid met zout en peper.
- 4.** Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs bovenop tot een gesloten laag en bestrijk ze met gesmolten boter.
- 5.** Dek af met folie en bak 1,5 uur in een oven op 170 graden.
- 6.** Verwijder de folie en bak nog 30 minuten tot de aardappellaag goudbruin en krokant is.

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