

# Lamsstoofpotje

met bospeen en aardappeltjes



## Nieuw-Zeelands lamsvlees

Vlees van de lammeren uit Nieuw-Zeeland is van uitzonderlijke kwaliteit omdat ze in hun natuurlijke omgeving en in alle vrijheid kunnen opgroeien. Lamsvlees is gezond, vet- en caloriearm.



Wijnadvies:

## Syrah

DOMAINE DE LA BAUME  
Pays d'Oc, Frankrijk  
08.345.40

## Smaak/geur:

rijp rood fruit, zwarte peper, laurier

Hoofdgerecht

Hocras

## Lamsstoofpot met geglaceerde bospeen en voorjaarsaardappeltjes

### Lamsstoofpot:

- 500 gr lamsachterboutpoulet
- 15 gr groene peper
- 75 gr uiensnippers
- 5 gr verse knoflookteentjes
- 2 gr paprikapoeder (gerookt)
- 2 st kruidnagel (heel)
- 2 gr komijnzaad (gemalen)
- 2 st laurierblad
- 80 gr tasty tom tomaten
- 80 gr wit casino (gesneden)
- 60 gr fijne tuinbonen
- 60 gr haricots verts  
peper en zout

### Geglaceerde bospeen:

- 75 gr bospeen
- 15 gr ongezouten roomboter
- 15 gr kristalsuiker

### Voorjaarsaardappeltjes:

- 130 gr roseval aardappels
- 130 gr amandine aardappels
- 130 gr pomadour aardappels
- 130 gr ratte aardappels
- 5 gr peterselie (gesneden)
- 20 gr roomboter  
zout

## Benodigdheden

voor 4 personen

## Mise en place & handelingen

### Benodigdheden:

oven (om te regenereren)

### Mise en place:

1. Bak de lamspoulet aan en voeg uien, knoflook en groene pepers toe.  
Snij de tomaten en voeg deze, met water en specerijen toe.  
Kook de tuinbonen apart en dop ze dubbel. Blancheer de haricots verts en doe alles bij elkaar.  
Zet het geheel in de oven (140 °C, ca. 1,45 uur).
2. Tourneer de bospeen (laat het loof eraan zitten), blancheer ze en glaceer met roomboter.
3. Schil en snij de aardappelen en kook ze (niet te gaar). Monteer af met boter en peterselie.

### Handelingsvolgorde/bordopmaak:

1. Schep de lamsstoof in een potje/pannetje en zet op het bord.
2. Dresseer drie worteltjes op het bord en twee andere er kruislings bovenop.
3. Verdeel de aardappeltjes ernaast.

