

Beste kookvrienden,

Het is nog behoorlijk koud vandaar dat ik zin had in een lekker en geurig stoofpotje.

Schapenragout

Ingrediënten voor 4 personen

- +/- 800 gr schapenvlees. (Ik gebruikte hier een ontbeend schouderdje.)
- 2 uien
- 1 a 2 teentjes look
- 1 bos rapen
- 3 winterwortelen
- ½ bleekselder
- 650 gr aardappelen
- Laurierblaadje en tijm
- Peper en zout
- Flesje blond bier en/of water met een bouillon blokje of beiden (zoals ik doe).
- Facultatief andere groenten die je bij de hand zou hebben
Wat paddenstoelen, spruitjes, ... ik had nog een kleinen romanesco bloemkool bij de hand.

Het leuke aan dit recept is dat je vrij kan interpreteren. Zoals trouwens met alle recepten.



Bereiding:

- Snij het vlees in blokjes en stoof het aan in vetstof in een stoofpot met dikke bodem, bak het vlees aan alle kanten goudbruin zodat de zijvlakken dichtgeschroeid zijn.
- Pel en snipper de uien en de look en laat het geheel even meestoven
- Voeg vocht toe en laat het vlees een half uurtje sudderen.
- Ondertussen schil je de groenten en snij ze in stukken en voeg de groenten en aardappelen na een half uurtje aan het vlees toe en voeg indien nodig wat vocht bij. Het geheel moet voor de helft onderstaan. Kruid het geheel en laat opnieuw een half uurtje pruttelen.
- Als het vlees mals is wordt het tijd om het gerecht te bestrooien met verse peterselie en op te dienen.

Laat het jullie smaken

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be

