



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	Ovenschotel

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 el bloem

1 kl gedroogde tijm
1 laurierblad
30 gr boter, gesmolten
2 el olijfolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Wentel de lamsblokjes door de bloem en schud het overtollige bloem eraf.
3. Verhit de olijfolie in een braadpan op middelhoog vuur en bak het vlees in porties rondom goudbruin. Schep het vlees in een diepe ovenschotel.
4. Bak de ui en de wortel in dezelfde pan kort aan gedurende 3 tot 4 minuten en verdeel ze over het vlees. Voeg de tijm en het laurierblad toe.
5. Giet de bouillon over het vlees en de groenten. Kruid met zout en peper.
6. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs bovenop tot een gesloten laag. Bestrijk de aardappelen met de gesmolten boter en kruid lichtjes met zout en peper.
7. Dek de ovenschotel af met aluminiumfolie en bak 1 uur en 30 minuten in de voorverwarmde oven.
8. Verwijder de folie en bak nog 30 minuten tot de aardappellaag goudbruin en krokant is.
9. Verwijder het laurierblad voor het serveren.

Tip

Gebruik een mandoline om de aardappelen in gelijkmatige, dunne schijfjes van ongeveer 3 mm te snijden. Zo gaart de aardappellaag gelijkmatig en krijg je een mooier resultaat.

Lekker met

Gekookte groene boontjes of rode bietenrelish passen uitstekend bij dit gerecht.

Dranktip

Een glas stevige Engelse ale of een lichte Belgische amber doet het goed bij de rijke smaken van de lamsstoof.