



Lamsstoofpot met bruin bier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram lamsschouder (in stukjes gesneden)
olijfolie
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (fijngesneden)
2 deciliter lamsfond
1 flesje bruin bier (mag vrij zoet zijn)
1 handvol abrikoos (gedroogd)
peper en zout
1 handvol amandelen (gepeld)
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en bestrooi met peper en zout. Bak de stukjes vlees mooi goudbruin aan in de olijfolie. Doe dit eventueel in kleine porties. Haal het vlees uit de pan.
- 2.** Bak de uien daarna de knoflook aan in dezelfde pan. Doe het vlees terug in de pan en voeg de gember toe. Overgiet met de lamsfond en laat deze even inkoken.
- 3.** Overgiet met het bruin bier. Voeg eventueel nog water toe tot al het vlees bedekt is. Doe het deksel op de pan en laat 1,5 uur zachtjes garen.
- 4.** Voeg de gedroogde abrikozen toe en laat nog 30 minuten garen.
- 5.** Haal het deksel van de pan en laat de saus zachtjes inkoken tot ze mooi gebonden is. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met de amandelen en de koriander. TIP: lekker met couscous.