Stoofschotel met lam en witte kool

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

1 l bouillon

500 g lamsvlees, in blokjes gesneden

500 g aardappelen

1 witte kool, klein

½ tl komijn

1 laurierblad

zout

peper

De aardappelen schillen en in 2 cm dikke blokjes snijden. De kool in 3 cm grote blokjes snijden. Alle ingrediënten in de porseleinen vorm leggen en met zout en peper kruiden. De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Hot air humid 160 °C gedurende 2 Hrs

½ bosje peterselie

zout

peper

De peterselie fijn hakken. De stoofschotel uit de gaarruimte nemen. Met peterselie bestrooien, roeren en met zout en peper op smaak brengen.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019