



Stoofschotel met lam en witte kool

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding
Gaartijd
Porties
Apparaat

30 Mins
2 Hrs
4
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

