# 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 |