



# 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

