

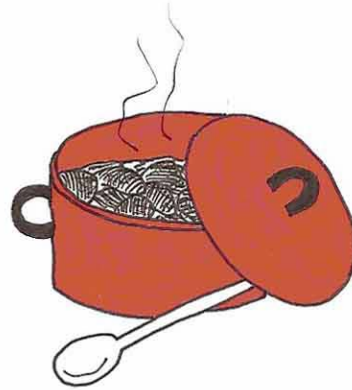
# Stoofpotje van lamsvlees met rozemarijn (4 personen)

Bereiden: 20 minuten

In de pan: 2 uur

## Nodig:

- 1 kg lamsschouder
- 1 ui
- 1 stengel bleekselderij
- 1 worteltje
- 3 flinke takken rozemarijn
- 3 knoflooktenen
- 1 glas Chianti of andere rode wijn
- 1 half liter blik gepelde tomaten
- 1 gedroogd chilipeperfje
- olyfolie
- zout



## Doen:

Snij het vlees in blokken.

Tip!

Neem geen lamsvlees, die is droger



Haal de rozemarijn van de takjes en hak heel fijn. Doe de ui, bleekselderij, wortel, knoflook en verkruimelde

chilipeper in de keukenmachine. Maal tot de groenten echt fijn zijn, maar geen pulp.

rozemarijn kun je beter met de hand snijden

Tip!

de keukenmachine 'pakt' de naalden niet zo goed



Verhit wat olie in een braadpan. Fruit de groenten even aan, schuif dan opzij en voeg het vlees toe. Giet de wijn erbij. Pureer de tomaten in dezelfde keukenmachine en voeg toe. Strooi er zout bij, draai het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat ± 2 uur heel zachtjes sudderen. Zet evt. een plaatje onder de pan. Het vlees moet door & door gaar zijn, maar niet uit elkaar vallen. Vlees nog niet mals genoeg? Langer laten sudderen. Giet de (vrij vochtige) saus evt. af in een klein pannetje en laat op hoog vuur inkoken tot appelmoesdikte.

**Serveren:** lekker met gekookte aardappels of (op z'n Toscaans) op dikke sneden geroosterd brood dat je inwrijft met knoflook

ook lekker met wildzwijn!

Tip!

reken dan op ± 4 uur sudderen



**Wijntip:** iets gloedvols uit Toscane: Rosso di Montalcino, Morellino di Scansano, Chianti Classico of (€€€) Brunello di Montalcino