



Bruine Kalbsfond, gebonden

FORUM
culinaire

Onze recepten
Snel en eenvoudig!



STOOFPOT VAN LAMSVLEES

| SMAAKVOLLE BEREIDING VOOR PASEN |

Ingrediënten:

750 g	Lamsvlees (nek, schouder, e.d.)
150 g	Uien (fijngesneden)
1000 ml	Water
2 teentjes	Verse Look (fijngesneden)
3 g	Râs al hânout (Marokkaans kruidenmengsel)
200 g	gepelde Tomaten in blokjes
300 g	Ratatouille Mix (diepvries →courgetten-ajuin-paprika- aubergines)
60 g	Haco Bruine Kalbsfond
40 g	Haco Civetsaus
350 g	Aardappels in blokjes

Bereiding:

Kleur
en

in een pan met olijfolie.
Kruid met peper van de molen.
Breng
samen met



in een zware kookpot 1 minuut aan de
kook. Voeg daarbij het gebakken
Lamsvlees.
Los al roerend met een garde
en
op in de bereiding en laat gedurende
25 minuten sudderen. Voeg daarna
toe om vervolgens nog een 20 minuten
te laten verder sudderen.

15-25 g **Haco Bruine Basis** MINUTE
(roux)
snuifje Cayennepeper

Facultatief!

Naar wens de bereiding extra binden
met
Naargelang uw voorkeur de stoofpot
bijkruiden met



— van kok ... tot kok —

☞ Een buitengewoon smaakvolle stoofpot voor Pasen.



Rev: hj180110



More info ? Culinary Service Phone: +32(0)2 333 01 63
Mail: culinaire@hacosan.be | Website: www.haco.ch
HACOSAN nv/sa | B-1600 Sint-Pieters-Leeuw

At Gourmets' Service.

Haco swiss