



## STOOFPOT VAN LAMSVLEES MET ZOETE AARDAPPEL CHIPS

### BOODSCHAPPEN

400 gr. kleine champignons  
300 gr. worteltjes  
4 uien  
2 teentjes knoflook  
100 gr. gerookte spek  
800 gr. lamsvlees (bout)  
(eventueel vervangen door  
rundvlees)  
3 el. zonnebloemolie  
2 takjes rozemarijn  
500 ml. bruin bier  
3 el. rodebessenjam  
200 gr. zoete aardappels

Halveer de schoongemaakte champignons, maak de wortels schoon en snijd in plakjes. Pel de knoflook en snipper deze grof. Snijd het spek in blokjes. Dep het lamsvlees droog en snijd in grove stukken

Bak het spek knapperig in een braadpan en zet apart. Voeg 2 el. olie toe aan het braadvet en bak hierin het vlees rondom mooi bruin. Neem dit ook uit de pan en bak nu de champignons, de wortels, de ui en de knoflook ca. 10 min. in het braadvet.

Rits de blaadjes rozemarijn van de takjes en hak fijn. Voeg het vlees en het spek toe aan het champignonmengsel en breng op smaak met zout & peper. en de rozemarijn. Blus af met het bier en laat alles 1½ uur zachtjes stoven. Roer de bessenjam er doorheen en breng op smaak met zout & peper.

Verwarm de oven voor op ca. 180°C. Schil de aardappel en schaaft of snijd in dunne plakjes. Doe de stoof in een ovenschaal en leg de plakjes er 'dakpansgewijs' overheen. Bestrijk nu de aardappelschijfjes met de olie en bestrooi met (zee)zout. Bak het geheel ca. 35 minuten in de oven.

