



Lamsschenkel

- 6 stuks Lamsschenkel
- 1 liter bier (Ik heb Hertog Jan Grand Prestige gebruikt)
- 5 takken rozemarijn
- 1/3 rode peper
- 2 stuks Sjalot
- ½ bol Knoflook
- 3 Laurier blaadjes
- 1 blikje Tomatenpuree
- 230 gram champignons
- 500 gram Krieltjes
- 500 gram wortel
- 1 blokje groente bouillon
- 1 steranijs
- Maizena (optie)

Zorg dat je een grote pan hebt!

Verwarm de oven voor op 210 graden, het liefste met boven of grill warmte.

Doe de lamsschenkels in een ovenschaal, voeg peper en zout naar smaak toe. Doe ze in de oven tot ze een donkerbruine kleur hebben.

Snipper ondertussen de ui, knoflook, peper en fruit deze aan in de pan.

Voeg de tomatenpuree toe. (bewaars hier alle schillen en kontjes van)

Voeg de schenkels toe in de pan en blus het af met bier. Vul het aan met water tot de schenkel helemaal onder het vocht staan.

Voeg hier de laurier, rozemarijn, bouillon blokje en steranijs aan toe.

Breng de pan aan de kook, zodra het vocht kookt laat deze 1,5 uur sudderen op laag vuur.

Snijd ondertussen de champignons in parten en de wortel in blokjes. (bewaars hier alle schillen van)

Voeg na 1,5 uur de krieltjes, champignons en wortel toe aan de pan en laat nog een keer 1,5 uur sudderen.

Breng eventueel extra op smaak met peper en zout. En bind het vocht eventueel af met maizena. (alle bewaarde schillen en kontjes komen handig van pas bij een toekomstig gerecht!)