

RECEPT VOOR LAMSSTOOFPOTJE (4 pers.)

Een pondje lamschouder zonder bot... moet je echt bij de slager van de Spar halen is echt Texels lam. Jammie!!! Dit braad je aan in (room)boter, dan doe je er stukjes wortel, zeg 7 bospeentjes, 5 gehalveerde sjalotjes en een bakje hele champignons bij. Afblussen met bijna 1/3 fles port (moet je zelf even kijken), twany. Rest borrel je lekker op. Laten pruttelen, een uurtje ongeveer, dan een zakje kleine krieltjes erbij nog plm. 15 min. en als laatste peultjes een kleine 10 min. is misschien al te lang. Peper en zout en klaar. Verse peterselie er overheen en een stokbroodje om in het vocht te soppen. Echt heel lekker. Ik doe er soms een pepertje en verse gemberwortel in. Maak meer de volgende dag nog lekkerder!!!

Boodschappen:

Lamschouder 1 pond
Bosje bospeen
Peultjes 250 gram
Zakje sjalotjes
Knoflook teentje
Bakje champignons
Zakje voorgekookte krieltjes

Twany Port, roomboter/olijfolie, stokbroodje.

RECEPT PASTA MET ANSJOVISSAUS – maak er apart nog even een salade bij met iets zoets er in sinaasappel of appel.

Snij ui en knoflook heel fijn. Snij groene olijven zonder pit in stukjes, snij peterselie fijn. Warm beetje olijfolie en de olie van de ansjovis in de pan, ui en knoflook licht fruiten, ansjovis in kleine stukjes erbij en wat oregano en gemalen peper. Doorroeren en eventjes zachtjes doorbakken, Voeg groene olijven en creme fraiche toe, doorroeren, kaas er bij, Ook weer doorroeren en laten smelten en als allerlaatste net voor het opdienen de peterselie er door. Wanneer saus te dik is kan er een beetje water bij. Salade er bij en smullen maar.

Je kunt de pasta van te voren koken en voor het opdienen nog even met kokend water overgieten en laten doorwarmen of tijdens de pasta saus klaarmaken.
Saus kan je ook van te voren maken tot aan crème fraiche.

Boodschappen:

Blikje ansjovis 2x voor 4 personen
Knoflook 4 tenen
Rode ui 1x
Oregano
Potje groene olijven zonder pit
Creme Fraiche klein bekertje 2 pers – groot 4 pers.
Zakje geraspte kaas, heel fijn
Peterselie

Pasta – penne 100 gram pp

Sladressing:

Rode ui; tomaat; oregano; balsamico azijn; beetje honing; olijfolie; geroosterde pompoenpitjes. Ui en tomaat fijn snijden, rest er bij, doorelkaar roeren, sla er bij en pas als laatste olijfolie en pitjes.