



Mts Guiljam-Simons

Mts. Guiljam-Simons
v. Wuyckhuiseweg 2
4542 RW Hoek
0115-442183
guilwuyck2@zeelandnet.nl

Lamsschouder

Irish Stew

Ingrediënten:

Lamsschouder	Laurier
Knoflook	Zout
Bouillon	Peper
Tomatenpuree	Verse peterselie
Worcestershiresaus	2 uien
Guinness	4 aardappelen
2 theelepels suiker	1 wortel
Tijm	Stokbrood

Bereiding:

Braad de lamsschouder aan in de braadpan. Bak de tomatenpuree kort mee.

Knoflook, bouillon, worcestershiresaus, guinness, suiker, tijm en laurier toevoegen en samen 1,5 uur laten stoven.

Snijd de aardappelen op blokjes en bak samen met uien en schijfjes wortel in een koekenpan. Voeg deze toe aan de stoofpan (nadat deze 1,5 uur gestoofd heeft). Laat samen nog 0,5 tot 1 uur stoven.

Breng de stew op smaak met zout, peper en peterselie.

Serveer met stokbrood.

Boerderijwinkel "de Wienkel"

Openingstijden:

Maandag – Zaterdag

09:00 – 18:00

Lamsvlees

Aardappels en uien

Hooi en stro, kleine pakjes

Wolvetcrèmes

Zeeuwse producten

Eieren, honing, appels en peren

www.guiljam-simons.nl