IRISH STEW



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 2 wortels (150 gram) - 4 aardappelen (400 gram) - 2 uien - 1 stengel bleekselderij - 600 gram lamsstoofvlees, bijv. lamsschouder - 2 teentjes knoflook - 2 eetlepels olijfolie - 500 ml stout bier, type Guinness® - 2 eetlepels tomatenpuree - 3 eetlepels worcestersaus - 1 theelepel zout - versgemalen peper - 250 ml water - 1 runderbouillontablet - 2 theelepels Maïzena® - ½ bosje peterselie - zout en versgemalen peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm in de midi-kom. Schil de wortels en de aardappelen en pel de uien. Snijd de wortels, aardappelen, uien en bleekselderij tot plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de groenten even apart en plaats de rvskom op de machine.

2. Snijd het lamsvlees in blokken van 3 à 4 cm. Pel de knoflook en snijd deze doormidden. Doe het vlees in de rvs-kom met de olijfolie en knoflook. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 1A/120 °C.

3. Voeg de wortels, aardappelen, bleekselderij en uien toe aan de inhoud van de kom. Giet vervolgens het bier en de tomatenpuree erbij. Voeg zout, peper, de worcestersaus, het water, het runderbouillontablet en de Maïzena® toe en stel vervolgens het EXPERT-programma in op 2 uur/snelheid 1A/95 °C. Check of het vlees gaar is en verleng eventueel het programma.

4. Garneer de stew met de gewassen en fijngesneden peterselie.

Tip van de chef :

Wilt u de stew wat meer gebonden, voeg dan wat extra met water aangelengde Maïzena toe.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016