

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 750 g lamsvlees
- 200 g gerookt (mager) spek in dobbelsteentjes
- 150 g cantharellen
- 80 gram roomboter
- 1 bosje peterselie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel peper
- zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 dl. water
- 2 potjes creme fraiche of 1 grote
- 2 eetlepels bloem

Bereiden

Vlees in blokjes snijden en in 2/3 van de boter bakken. Daarna gesnipperde ui toevoegen plus een teentje knoflook. Paprikapoeder toevoegen + 2 dl. water en zout. Met deksel op de pan 2 uur stoven.

Tegen het eind van de stooftijd:

- Cantharellen schoonvegen en in stukjes snijden,
- peterselie wassen en knippen.

Dan:

- Spek in dobbelsteentjes in de rest van de boter uitbakken.
- Cantharellen en peper erbij en alles bij elkaar nog een kwartier stoven.
- Daarna bij het vleesmengsel doen.
- Bloem en creme fraiche door elkaar roeren en ook door het vlees/spekmengsel roeren.
- Als laatste de geknipte peterselie erdoor en alles nog 5 minuten heet laten worden.

Serveren met aardappels (of puree) en rode kool

Tip van Janneke Vos: Vervang het lamsvlees eens door rundvlees dan is het minder zwaar.