



## Ragout van lam met krieltjes

### Ingrediënten

- \* 100 gr boter
- \* 1,8 kg lamspoulet
- \* 200 ml rode wijn
- \* 2 L water
- \* 3 teentjes knoflook, gesnipperd
- \* 3 takjes tijm, blaadjes er af geritst
- \* 1 laurierblad 650793
- \* 60 ml Wildfond ( of kippenfond)
- \* 500 gr uien ringen
- \* 400 gr wortel, plakjes, beetgaar
- \* 400 gr groene boontjes, schoongemaakt, beetgaar
- \* 80 gr bruine roux korrels Knorr 752168

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014

## **Bereidingswijze**

- \* Verhit de boter en bak de lamspoulet mooi bruin
- \* Voeg de uienringen toe en laat deze mooi meekleuren
- \* Voeg de rode wijn, het water, de laurier, knoflook en tijm toe
- \* Breng het geheel aan de kook
- \* Voeg de wildfond toe en gaar alles in ongeveer 2 uur
- \* Voeg de groenten en de krielaardappeltjes toe en laat alles goed doorwarmen
- \* Bestrooi eventueel met wat gehakte peterselie

---

### **VAV divers**

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

### **Arts divers**

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

### **VDB divers**

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014