



## Lamsstoofpotje met pompoe en aardappeltjes

### Ingrediënten

- \* 400 gr lamsvlees, blokjes
- \* 1500 gram pompoe, blokjes 400570
- \* 2 uien, gesnipperd
- \* World Grill Indian Mystery Pure 651287
- \* 4 el olie 750657
- \* 12 aardappelen, blokjes 400195
- \* peterselie, gehakt
- \* citroensap 706507
- \* halve liter bouillon

### Bereidingswijze

\* Marineer het lamsvlees met de World Grill Indian Mystery Pure

\* Bak het vlees in de olie bruin en fruit de ui mee

---

#### 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

- \* Voeg de blokjes pompoen en de bouillon toe
- \* Stoof het gerecht ongeveer 30-40 minuten
- \* Voeg de blokjes aardappel toe en laat het geheel in nog eens 15 minuten gaar worden
- \* Maak het op smaak met gehakte peterselie en wat citroensap

---

**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