



Lamsschouder met tomaat en champignons

Hoofdgerecht • Lam, Tefal Multicooker
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Lamsschouder (of een stuk er van)
boter, olijfolie
zout en peper
ui
verse tomaten
witte wijn
bouillon
champignons
knoflook
oregano
basilicum

Bereiding

Lamsschouder kruiden en aan alle zijden aanbraden in boter en olijfolie op stand 'Brown, 10 minuten).
Ui versnipperen en even mee bakken.
Aflussen met witte wijn en onder deksel (niet vergrendeld) 10 minuten op 'DIY 4'.
Tomaten pellen, zaadjes verwijderen en grof snijden.
Champignons in vier snijden.
Knoflook versnipperen.
Voeg deze ingrediënten bij het vlees en zet 5 minuten op stand 'DIY 5'.
Roer alles goed door en zet 40 minuten onder deksel op stand 'DIY 4'.
Haal het vlees uit de pan en versnijdt het. Laat de saus enkele minuten indikken op stand 'DIY 5' met open deksel. Breng op smaak en serveer met aardappelen, rijst of pasta met basilicumblaadjes.

Notities

Recept Lamsschouder met tomaat en champignons.

Een gerecht bereid in de Tefal Multicooker (CY505E10)

Foto's

