

Pannegies

rt met lamsvlees. Lees hier het recept van deze Veluwse specialiteit.

 30 min. voorbereidingstijd

Ingrediënten

- 4 personen
- 400 g lamslappen
- 2 uien
- 1 stengel bleekselderij
- 1 wortel
- 15 g boter
- 1 scheutje olijfolie
- 2 el bloem
- 300 ml groentebouillon
- 1 1/2 bosje bladpeterselie
- 1 el slagroom
- 1 snufje nootmuskaat
- 2 plakjes bladerdeeg

Extra nodig

- braadpan
- ronde ovenschaal
- steker halve maan

Bereidingswijze

Stap 1:

Snijd het vlees in blokjes. Snipper de uien. Snijd de bleekselderij in en

de wortel in stukjes.

Stap 2:

Smelt de boter in een braadpan en bak het vlees rondom goudbruin.

Haal het vlees uit de pan.

Stap 3:

Voeg een scheutje olie toe aan de pan en bak de uien, bleekselderij en de wortel circa 3 minuten. Voeg het vlees weer toe aan de pan. Strooi de bloem erover. Laat de bloem circa 3 minuten al roerend garen. Blus af met de bouillon.

Stap 4:

Hak de peterselie en voeg de helft toe aan de pan. Breng het geheel aan de kook en laat circa 1 ½ uur met de deksel op de pan zachtjes stoven.

Stap 5:

Dubbeldop de tuinbonen. Voeg de tuinbonen de laatste 5 minuten toe aan de pan.

Stap 6:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Breng de stoofpot op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat. Roer de slagroom erdoor. Schep de stoofpot in een ronde ovenschaal en bak circa 20-25 minuten in de oven.

Stap 7:

Steek met de steker halve manen uit het bladerdeeg en leg deze op een bakplaat met bakpapier. Bak het bladerdeeg in circa 20-25 minuten gaar in de oven. Serveer bovenop de pannegies.

[Ontdek hier alle andere recepten uit Rudolph's Bakery: De Bakfiets](#)