

### Ingrediënten voor 4 personen

\* 1 kg lamsschouder in stukken \*  
300 g vingerdik gerookt spek, in 4  
stukken gesneden \* 4 chipolata  
worstjes \* 3 dl groentebouillon \* 4  
preien \* 1 ui \* 1/2 bleekselder \* 1  
bosje meiraapjes \* 250 g  
spruitjes \* 2 wortelen \* 2 grote  
aardappelen \* 30 g boter \*  
kruidenbuisje ( tijm \* laurier \*  
peterseliestengels peper uit de  
molen en zout \*

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Mediterraan  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## HUTSEPOT MET MEIRAAPJES

\*\*\* Een heel lekker stoofpotje \*\*\*

### Hulpmiddelen

Scherp mes, een vergiet, een diepe braadpan,

### Vorbereiding

Maak de groenten schoon. Snij de prei , de ui, de selder, de wortelen  
en de raapjes in grove stukken. Laat de spruitjes heel.

### Bereidingswijze

\* Blancheer de gesneden groenten en de spruitjes 3 minuten in kokend  
water, laat ze goed uitlekken in een vergiet. Laat de boter smelten in  
een diepe Braadpan. Bak de stukken lamsvlees, het spek en de  
worstjes 4 tot 5 minuten in de hete vetstof. Zet de worstjes even aan de  
kant. Schenk de bouillon bij het vlees. Voeg er het kruidenbuisje, de ui,  
de selder, de aardappelen en de wortelen aan toe. Temper het vuur.  
Dek af en laat 30 minuten zachtjes sudderen. Doe er de spruitjes, de  
raapjes, de prei en de chipolata - worstjes bij. Dek weer af en laat nog  
30 minuten stoven, of tot het vlees en de groenten klaar zijn. Kruid  
naar smaak bij met peper uit de molen en zout.

### Serveertips

Lekker met bruin brood en mosterd.