

'Pot pie' met lamsschenkel

🍴 4 personen

👨‍🍳 100°



Ingrediënten

- 4 lamsschenkels
- 50 gr boter
- 4 meiraapjes
- 1 winterpeen
- 2 sjalotten
- 2 takjes salie
- 2 takjes tijm
- 2 flesjes appel- of perencider (ca. 10 liter)
- 1 liter groentebouillon (zonder zout)
- 140 gr reuzel
- 360 gr bloem + extra om te bestuiven
- 1 ei, losgeklopt
- 4 ovenvaste schaaltes, ca. 15 cm hoog

Bereiding

- Snijd het bovenste stukje van de lamsschenkels in tot op het bot, zodat het vlees tijdens het garen kan

krimpen en het bot uit gaat steken. Bestrooi de schenkels met peper en zout. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin de schenkels op middelhoog vuur in 10 minuten rondom bruin.

- Snijd intussen de meiraapjes in kwartjes en de winterpeen en de sjalotten in schijven.
- Neem de schenkels uit de pan en bak in het braadvet de groenten met de salie en de tijm circa 10 minuten. Blus af met de cider en breng aan de kook.
- Doe de schenkels terug in de pan en vul aan met de bouillon tot ze bijna onderstaan. Laat op lage stand met het deksel schuin op de pan in 1,5 uur gaar worden. Roer af en toe rustig door.
- Neem de schenkels als ze gaar zijn voorzichtig uit de pan en laat de saus tot de helft inkoken. Proef en breng op smaak met zout en peper. Laat iets afkoelen.
- Proef en breng op smaak met zout en peper. Laat iets afkoelen. 6. Smelt intussen de reuzel met 100 ml water op lage stand. Zet het vuur hoog zodra het vet gesmolten is en breng aan de kook. Doe de bloem in een beslagkom en schenk het kokende vetmengsel erbij. Meng goed met een pollepel tot een plakkerig deeg. Laat tot lauwwarm afkoelen en kneed er een deeg van (voeg wat bloem toe als het te plakkerig is). Laat nog een kwartiertje afkoelen.
- Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad en steek er rondjes uit, een paar centimeter groter dan het ovenschaaltje. Steek er met een kleinere vorm een gat uit van circa 3 cm waar het bot doorheen kan steken.
- Zet de schenkels in de schaaltes en schep de groente en de saus erbij tot de bakjes gevuld zijn. Maak de randen van de bakjes vochtig en leg de plakjes deeg erop. Druk het deeg goed aan. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei.
- Bak de schenkels circa 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C of tot het deeg mooi goudbruin is en de inhoud kokend heet.