



## Lamsstoofschotel (6 personen)

### Wat heb je nodig?

8 eetlepels olie  
1 kilo lamsstoofvlees van Hoeve Biesland  
2 grote ui in halve ringen  
1 theelepel komijnpoeder  
½ theelepel gemberpoeder  
½ enveloppe saffraan  
1 theelepel gemalen korianderzaad  
½ kaneel  
200 gram gedroogde pruimen zonder pit  
100 gram gedroogde abrikozen  
1 teentje knoflook fijn gesneden  
4 eetlepels aardappelzetmeel  
zout  
vers gemalen zwarte peper  
water

### Hoe maak je het klaar?

Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees rondom bruin. Bak de ui mee tot hij glazig ziet. Roer komijn, gember, saffraan, koriander, een mespunt kaneel en de knoflook erdoor en schenk er water op tot het vlees ruim bedekt is (ca. 400 ml). Doe de gedroogde pruimen en de abrikozen erbij. Breng aan de kook en laat met de deksel op de pan 1 uur stoven op laag vuur. Controleer na een uur met een vork of het vlees gaar is, laat het anders nog een 30 minuten doorstoven. Je kunt het binden naar gewenste dikte met de aardappelzetmeel volgens de aanwijzing op de verpakking. Voeg zout en vers gemalen peper naar smaak toe. Serveer bij aardappels of couscous. Eet smakelijk!

[www.hoevebiesland.nl](http://www.hoevebiesland.nl)



## Partyballetjes van lamsgehakt (ca 30 stuks)

### Wat heb je nodig?

1 grote geraspte ui  
1 pakje lamsgehakt (ca 300 gram) van Hoeve Biesland  
1 flinke scheut Ketjap Manis  
1 ei  
broodkruim van 2 geroosterde bruine boterhammen  
1 theelepel zout  
vers gemalen zwarte peper  
een mespunt kaneel  
boter (of olie)

### Hoe maak je het klaar?

Doe alles in een mengkom (behalve de boter) en kneed het goed door elkaar en maak er balletjes van ter grote van een walnoot. Verhit een koekenpan op hoog vuur. Bak de balletjes in de boter ca. 4 minuten tot ze bruin en gaar zijn. Je kunt ze koud of warm serveren. Eet smakelijk!

[www.hoevebiesland.nl](http://www.hoevebiesland.nl)