**Stoofpotje van lam met rozemarijn**

verse tijm

verse rozemarijn

laurier

verse basilicum

vloeiende bloem

olijfolie

peper en zout

zoete aardappelen

ganzenvet

lamsstoofvlees

verse knoflook

rode ui

sjalotjes

jonge worteltjes

gepelde tomaten

[lamsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

rode wijn
kruidenzout

Bestuif de stukken lamsstoofvlees met vloeiende bloem en schroei ze rondom dicht in olijfolie.

Doe in schijven gesneden verse knoflookbollen, ringen van rode ui, gesnipperde sjalot, gesneden jonge worteltjes en gepelde tomaten in een tajine.

Doe het lamsvlees erbij, kruid met verse tijm, rozemarijn, laurier, peper en zout. Overgiet met [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), een glas rode wijn en een beetje water.

Controleer na 2 uur of het vlees gaar is en laat indien nodig verder pruttelen. Voeg kort voor het einde van de gaartijd verse basilicum toe.

Serveer met een aardappelbereiding naar keuze, of zoals hier, met in ganzenvet gebakken zoete aardappel gekruid met kruidenzout.