**Le cabu roussi au mouton**

1 grote witte kool

1 Kg lamsschouder of ragout

smout

3 uien

teentjes knoflook

100 g gerookte spekreepjes

aardappelen

tijm

laurier

peper en zout

Snijd de witte kool in dunne slierten. Snipper de ui en de knoflookteentjes fijn. Schil de aardappelen en verdeel in vier. Reken op twee aardappelen per persoon. Snijd het vlees in grote stukken en schroei het rondom dicht in smout in een gietijzeren casserole.

Haal het vlees uit de kookpot. Giet het braadvocht niet af maar bak er de spekjes in. Doe er vervolgens de ui en het knoflook bij. Voeg nu de witte kool in kleine porties toe en roer voortdurend om. De witte kool moet mooi bruin of ‘aangebakken’ zijn. Dat kan even duren.

Leg het vlees opnieuw in de kookpot bij de kool, met de spekjes, laurier, tijm en een paar draaien uit de peper- en de zoutmolen. Giet er een ½ liter water bij en meng goed.

Laat twee uur afgedekt sudderen op laag vuur. Leg ongeveer een half uurtje voor het einde van de kooktijd de gesneden aardappelen op de kool, roer om en laat verder pruttelen tot ze gaar zijn.

Dien op in de gietijzeren stoofpot als volwaardige maaltijd, het best de dag nadien. Opgewarmd smaakt dit gerechtje nog beter en intenser.

**Variant**: laat de aardappelen achterwege in de pot en serveer ze apart gekookt of als puree.