**Irish stew**

boter  
vloeiende bloem  
lamsschouder  
boter  
peper & zout  
gerookt buikspek  
ui  
wortel  
prei  
selder

pastinaak  
groene kool  
Guinness Stout  
Worcestershiresaus  
bruine suiker  
[lamsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
tijm  
laurier  
peterselie  
peper en zout  
kruidnagel  
aardappelen

Smelt een grote klont boter in een stoofpot. Bestuif de stukken lamsvlees met bloem en kleur ze rondom in boter. Kruid met peper en zout. Haal het vlees uit de pan en houd opzij.

Snijd het spek in reepjes en bak het in dezelfde vetstof.

Pel en snipper de uien. Schil de wortelen en snijd ze in redelijk grote stukken. Schil een stengel selder en snijd in stukjes. Spoel de prei en snijd het wit in ringen. Schil de pastinaak en snijd ze op blokjes. Doe de uien, wortelen, prei, selder en pastinaak bij het spek en laat even stoven.

Snipper een paar bladen groene kool en leg ze samen met de andere groenten in een kasserol.

Doe het vlees bij de groenten en giet er Guinness Stout bij en een flinke scheut Worcestershiresaus.

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Leg ze in de kookpot. Strooi er wat bruine suiker over en giet er de [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) bij. Vul eventueel aan met een beetje water tot alles onder staat.

Kruid de stoofpot met een kruidentuiltje van peterselie, tijm en laurier. Kruid bij met peper uit de molen, kruidnagel en een snuif zout.

Zet een deksel op de kookpot en laat minstens 2,5 uur stoven op laag vuur. Controleer de gaarheid van het vlees. Dien op in een diep bord of een brede bowl.