**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.