**Lamsragout uit Armenië**

knoflook

onbespoten sinaasappel

lamsschouder

vloeiende bloem

olijfolie

rozijnen

peper en zout
tomaten

rode paprika

kruidentuiltje

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

paprikapoeder

komijnpoeder

Pel de knoflookteentjes, maar laat ze heel. Haal de zeste van een sinaasappel en pers het sap eruit.

Bestuif de stukjes lamsschouder met bloem en bak ze rondom bruin in olijfolie. Doe het vlees in een diepe pan of in een tajine.

Doe er de knoflookteentjes bij, sinaasappelsap, rozijnen, tomaten, in repen gesneden paprika’s en een kruidentuiltje. Vul bij met [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) tot het vlees ondergedompeld is. Kruid met paprikapoeder, komijnpoeder, peper uit de molen en rotszout.

Zet 1 ½ uur afgedekt op zacht vuur of tot het vlees gaar is. In een elektrische tajine kan dat tot 3 uur oplopen.

Meng goed met de zeste en dien op met bulgur en eventueel met een fris gemengd slaatje.