**Stifado met lamsschouder**

lamsschouder
vloeiende bloem
olijfolie
sjalotjes
knoflook
rozemarijn
laurier
kaneelstokje
kruidnagel
jeneverbessen

piment
tomaten uit blik
tomatenpuree
balsamico
rode wijn
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)
honing
komijn
oregano
koriander
peterselie

Vraag aan je slager om een volledige lamsschouder te versnijden tot grote stukken stoofvlees met het bot er nog aan. Bestuif het lamsvlees met vloeiende bloem en schroei het langs alle kanten dicht in olijfolie in een pan. Leg het vlees in een diepe kasserol.

Pel een tiental sjalotjes en zorg ervoor dat ze niet ingesneden worden. Roerbak ze in de pan waarin het vlees gebakken is tot ze glazig worden. Voeg een halve bol gepelde maar niet geplette knoflookteentjes toe en laat die even meebakken. Schep de bereiding bij het vlees.

Voeg vervolgens toe: een paar takjes rozemarijn, twee blaadjes laurier, een kaneelstokje, een paar stuks kruidnagel, een paar jeneverbessen, een mespuntje piment, een blikje tomatenpuree, een borrelglas balsamico, een groot blik tomatenblokjes en evenveel rode wijn.

Breng verder op smaak met een scheut honing, een theelepeltje komijnpoeder, oregano en koriander. Vul verder aan met [kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) tot het vlees volledig ondergedompeld is.

Zet het deksel op de pot en laat minstens 2 uur sudderen, waarvan het laatste half uur zonder deksel. Controleer of het vlees boterzacht geworden is en klaar om op te dienen.

Werk af met plukjes peterselie en serveer met Griekse pasta (orzo) of met stokbrood, feta en een Griekse salade.