**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.