

Lamsvlees met spinazie-kerriesaus

Benodigdheden voor 4 personen:

- 1 blokje tuinkruidenbouillon
- 2 uien, fijngehakt
- 300 gram lamsvlees in blokjes gesneden
- 100 ml Griekse of Bulgaarse yoghurt
- 1 dl water
- 250 gram witte rijst
- 450 gram diepvriesspinazie
- 15 gram boter
- 1,5 eetlepel kerriepoeder

Bereiden recept:

1. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin de uien tot ze glazig zijn. Voeg het vlees toe en bak 10 minuten mee. Bestrooi met het kerriepoeder. Roer de yoghurt en het water erdoor en breng het geheel aan de kook.
2. Verkruimel het bouillontablet boven het gerecht en laat het al roerende oplossen. Laat het vlees boven zacht vuur 45 minuten stoven.
3. Bereid de rijst en de spinazie volgens de instructies op het pak.
4. Serveer het vlees met de saus en geef er de rijst en de spinazie bij.

Wijnadvies: Coto de Hayas Garnacha –Syrah