

Agnello con le olive

Ingrediënten:

- 600 gram lamsvlees
- bloem
- 5 eetl. olijfolie
- 2.5 dl vleesbouillon
- 100 gr. ontpitte zwarte olijven
- sap van een halve citroen
- 1 fijngehakte peperoncino
- oregano
- zout

Bereidingswijze:

Snijd het lamsvlees in stukken en bestuif deze met bloem. Verhit de olijfolie in een pan en braad het vlees daarin aan. Breng op smaak met zout en voeg de helft van de vleesbouillon toe en laat het geheel 30 minuten stoven. Roer het vlees een paar keer om en draai het vuur laag. Voeg nu de fijngehakte olijven, de oregano en de fijngehakte peperoncino toe. Schenk de rest van de bouillon erbij en laat alles nog eens anderhalf uur stoven. Druppel er citroensap over en serveer het gerecht warm.

Wijnadvies: Montepulciano d'Abruzzo La Valentina, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort