Elvea, een feest uit Italië

Lamstajine

Ingredienten voor 4 Personen

4 eetlepels	olijfolie
1.000 g	lamsschouder
2 teentjes	look
2 cm	verse gember
1 koffielepel	kaneelpoeder
140 g	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
690 g	ELVEA Passata Soffritto
1 koffielepel	safraan
2,50 dl	groentebouillon
	zout
	verse koriander
	versgemalen zwarte peper

Bereiding

- Snijd het vlees in beetklare stukjes en braad het aan alle kanten aan in de helft van de olie en haal het uit de pan.
- Pel en hak de look en de gember.
- Doe ze in de pan van het vlees met de rest van de olie en bak ze met de peper en het kaneelpoeder zachtjes aan.
- Voeg er dan het vlees bij, de tomatenpuree, de saffraan, de bouillon en de Passata bij en laat afgedekt 45 minuten garen.
- Haal het deksel van de pot en laat de saus verder indikken.
- Kruid met peper en zout en werk af met de koriander.