



Ierse ovenschotel



4 personen



20 minuten

INGREDIËNTEN

- 2 pastinaken
- 1/2 knolselderij
- 1 prei
- 2 winterwortels
- 4 schouderkarbonades
- 2 el gezouten boter
- 2 tl kummelzaadjes
- 6 jeneverbessen
- 250 gr witte bonen uit de pot
- 200 ml donker bier
- 300 ml vleesbouillon
- 3 el gehakte bieslook

BEREIDING

Stap 1: schil de pastinaak, knolselderij en winterwortel met een dunschiller. Snijd alles in kleine stukjes en snijd de prei in fijne ringen. Snijd de karbonades in grove stukken en bestrooi met zout, peper en kummelzaadjes.

Stap 2: vet een ovenschaal royaal in met gezouten boter en schep alle groentes erin. Voeg ook de witte bonen, jeneverbessen en de stukken vlees toe.

Stap 3: schenk het bier en de bouillon erover. Verdeel de kleine klontjes boter erover en zet de schotel in de oven.

Stap 4: dek af met aluminiumfolie en schuif de schotel 15 minuten in de oven.

Stap 5: haal de ovenschotel uit de oven en haal de folie eraf. Schep alles goed om en zet de schotel zonder folie weer 15 minuten in de oven.

Bestrooi het gerecht voor het serveren met de fijngesneden bieslook.