



Hamlappen met paddenstoelen



Bereiden in: braadpan

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 70 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 700 gram hamlappen, in blokjes
- 400 gram gemengde paddenstoelen, gesneden
- 150 gram gerookte spekblokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 300 ml bouillon
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 2 eetlepels Worcestershire sauce
- 300 ml kookroom
- boter en olie om in te bakken
- peper en zout
- 2 eetlepels gehakte peterselie

## **Voedingswaarde**

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)**

**[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)**



Hamlappen met paddenstoelen

## Bereiding

1  
Verhit in een braadpan en klontje boter en een scheut olie. Laat het lichtbruin worden. Bak hierin de hamlappen met het gerookt spek rondom, bruin. Doe de uien en de knoflook erbij en bak deze even mee. Voeg vervolgens de paddenstoelen er aan toe en bak ook deze mee tot ze geslonken zijn. Dan schenk je de bouillon erbij en voeg je de tijm

toe.

2

Breng aan de kook en laat vervolgens op een heel laag pitje een uurtje stoven.

3

Na een uur zijn de hamlappen helemaal gaar gestoofd. Schenk nu de kookroom erbij en roer deze er door. Laat nog een kwartiertje zachtjes pruttelen zodat de saus kan inkoken. Breng het stoofpotje op smaak met peper en zout, en de Worcestershiresaus.

4

Bestrooi voor het serveren met de gehakte peterselie. Lekker met gekookte aardappels en groente, of met pasta en een groene salade.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**  
**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**