

Lentelamsbout met knoflooksaus (6 personen)

Bereiden: 15 minuten

In de oven: ± 45-60 minuten

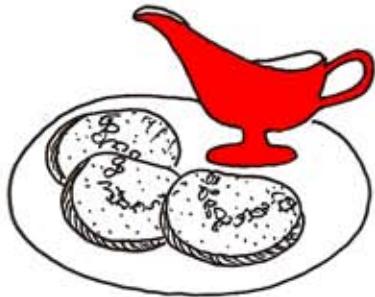
Nodig:

1 lamsbout zonder bot (± 2 kilo)
door de slager open gesneden tot lap
 $\frac{1}{2}$ citroen (alleen rasp)
handvol platte Peterselie
handvol muntblaadjes
3 leent-uittjes
50 g boter
Scheut olijfolie
Zout & peper uit de molen

$\frac{1}{2}$ à

Saus:

6 knoflooktanden
1 dl witte wijn
1 dl bouillon
(kip/nud/groente oid)
175 ml crème fraîche



Doen:

Verwarm de oven voor op 175°C . Bestrooi het vlees met zout & peper. strooi de grof gehakte Peterselie en munt erover. Rasp met een fijne rasp de schil van de citroen (alleen het geel) erboven. Snij de leentui in 6 stukken en leg overdwars op het vlees. Klap het vlees dicht en bind goed vast met rollade touw - dat hoeft niet netjes.

TIP!



Smelt boter en olijfolie in een braadpan en laat even uitbruinen. Braad

het vlees op hoog vuur dan alle kanten even bruin aan. Steek de kernthermometer in het vlees, zet de temperatuur op 50° . Haal de knoflooktanden los van de bol maar pel ze niet. Leg ze naast het vlees. Doe het deksel op de pan en zet de pan in de oven.

Afwerking: Haal het vlees uit de pan bij 50° (piep! piep!), verpak in aluminiumfolie en laat op een warme plek bij het fornuis rusten. Vis de knoflooktanden uit de pan en lepel het teveel aan vet eruit. Snij de knoflook in en knüp de puree eraan. Doe die terug in de pan

Meer saus?

bouillon erbij!

Saus schift?

en zet op het vuur.

Buis af met wijn.

Voeg bouillon en crème fraîche toe en klop met een garde tot een mooie lichtbruine saus. Laat kort even pruttelen.



Serveren: Snij het vlees in plakken (het valt uit elkaar maar dat is niet erg!), serveer de saus in een kom erbij. Gekke met gewokte spinazie & gebakken aardappels

TIP! Minicursus Groot Lamsvlees

Wanneer rosé? Hangt af van het gewicht (nb: dit recept kan ook al voor 2 personen met 400 g vlees!) en hoe plat / dik je opgebonden stuk is. Hoe dunner, hoe sneller gaar. Ideaal = (digitale) kernthermometer.

Lam = 54° → maar haal 'm uit de pan bij 50 , hij gaar nog na. Vlees sneller klaar dan gedacht? Geen probleem, bewaar wat langer laten rusten in aluminiumfolie op een warme plek, dat kan best 15-30 min.

