



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Lamsbout uit de oven

Een hele lamsbout weegt rond de 2 á 3 kilo en is voldoende voor 6 tot 8 personen.

Benodigheden:

Lamsbout
Rozemarijn
Tijm
Knoflook
Olijfolie
Peper en zout
Uienringen

Bereiding:

1. Haal de lamsbout op tijd uit de koelkast om hem op kamertemperatuur te laten komen.
2. Snijd het vet in, in een ruitvorm. Snijd ongeveer 1 cm diep zodat je ruimte hebt om het kruidenmengsel erin te wrijven.
3. Maak het kruidenmengsel van de rozemarijn, tijm, fijngesneden knoflook en wat olijfolie. Wrijf de hele bout hier goed mee in.
4. Bestrooi de lamsbout royaal met peper en zout.
5. Verwarm de oven voor op de hoogste stand van uw oven (meestal 230°C)
6. Leg de lamsbout in een braadslee op de resterende knoflook tijm, rozemarijn en wat uienringen.
7. Schuif de braadslee in de oven en zet de over direct terug naar 160°C.
8. Gemiddeld moet de lamsbout 2 tot 2,5 uur in de oven.
9. Of de lamsbout gaar is meet je met de kernthermometer; medium rosé 60°C, je kunt hem nog wat laten oplopen maar niet verder dan 70°C kerntemperatuur. Onthoud dat de temperatuur tijdens het rusten ook nog iets oploopt.

Eet smakelijk!

