

GEKARAMELISEERDE LAMSBOUT MET AARDAPPELSCHIJFJES

Hoofdgerecht - 4 tot 6 personen

Voorbereiding: 10 minuten – bereiding: 50 minuten

- 1 lambout van 1,5kg met been
- 500g vastkokende aardappelen
- olijfolie
- 2dl vleesbouillon
- 2 sjalotjes, fijn gesneden
- 2 teentjes gehakte knoflook
- 2 el zachte mosterd
- 2 el vloeibare honing
- 1 takje rozemarijn
- 1 el veenbessen
- peper en zout

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



1. Doe sjalotjes, rozemarijn, knoflook en bouillon in een ovenschaal in de voorverwarmde oven op 200°C tot de bouillon heet is.
2. Kruid de lamsbout met peper en zout, bestrijk bovenop met olijfolie en zet 'm, in een ovenschaal, 40 min in het midden van de oven.
3. Snij de schone aardappelen in vingerdikke plakjes. Kook 5 minuten in gezouten water. Giet af en laat kort uitdampen op het vuur.
4. Meng de mosterd met de honing. Bestrijk er de lamsbout mee. Zet 15 minuten in de oven op 200°C. laat het vlees 10 minuten rusten onder alufolie voor u het aansnijdt.
5. Leg de aardappelen op het bakpapier en besprenkel met een koffielepel olijfolie. Zet 10 min in de oven, of tot ze mooi goudbruin zijn.
6. Doe de braadjus door een zeefje. Druk de sjalotjes en de kruiden goed uit. Breng de saus aan de kook met e veenbessen. Kruid met peper en zout.
7. Snij de lamsbout in plakken. Lepel er wat hete saus over. Serveer de rest van de saus en de aardappelen in aparte kommen.

Lekker met een gemengde salade(bvb veldsla, witloof, kerstomaatjes) met een vinaigrette met tuinkruiden.