



GEKONFIJTE LAMSBOUT

MET ROZEMARIJN EN GEZOUTEN CITROEN



Ingrediënten

(4 personen)

1 lamsbout The Meatlovers
1 el fijne mosterd
2 knoflookteentjes
1 gezouten citroen

5 takjes rozemarijn
5 takjes tijm
1 lt olijfolie (neutraal)
Zout en peper

RECEPT VAN

Jonathan and Berger



GEKONFIJTE LAMSBOUT

MET ROZEMARIJN EN GEZOUTEN CITROEN

Verwarm de oven voor op 165°C.

Haal de lamsbout uit de verpakking en snijd het bot uit het midden, kruid met zout en peper. Bak de lamsbout goudbruin aan alle kanten in een koekenpan met een lepel olijfolie. Leg de lamsbout vervolgens op een snijplank en maak inkepingen van 2cm met een mes aan alle zijdes. Een stuk of 20.

Smeer de lamsbout helemaal in met de mosterd en kruid nogmaals met zout en peper. Snijd de citroen in vieren en snijd het vruchtvlees eruit. Snijd iedere schil in 4 stukken. Steek de stukken citroen in de lamsbout. Breek de rozemarijn in kleine takjes en steek ze tussen de citroen in de lamsbout.

De kerntemperatuur is dan ongeveer 50°C. Laat de lamsbout in de olie afkoelen, de garing gaat nog even door.

De lamsbout is super lekker met bijvoorbeeld zachte aardappelpuree en gestoofde spinazie.

Tip: maak ook eens een broodje lamsbout! Na het afkoelen kan je de lamsbout dun snijden zoals een ham en er een super lekker broodje mee maken.