

Lamsbout gemarineerd in saladedressing

- 1 lamsbout van 1500 gram
- Reepjes knoflook
- Gerookte spekreepjes
- Ansjovis
- 1 takje rozemarijn

Dressing

- 150 ml **olijfolie "Terra Creta"**
- 75 ml **Rozemarijn-Edik**
- 0,5 theelepel suiker
- 2 theelepels zout
- Snufje vers gemalen witte peper
- Snufje cayennepeper

Bereidingswijze

De ansjovis droogdeppen en in de lengte halveren. Knoflook schoonmaken en in reepjes snijden. Maak met een mes inkepingen rondom de lamsbout. Neem een reepje knoflook, beetje spek en draai hieromheen een ansjovis. Dit pakketje stop je in de inkepingen die je gemaakt hebt in de lamsbout.

Meng de dressing ingrediënten goed en marineer de lamsbout hiermee. Bij voorkeur de lamsbout om de paar uur omdraaien zodat de dressing opgenomen wordt in het geheel. Indien mogelijk de lamsbout minimaal 8 uur laten marinieren. Langer mag natuurlijk altijd.

Na het marinieren de lamsbout afdeppen met keukenpapier en bak de bout in boter mooi goudbruin. Blus het geheel af met een scheut rode wijn en voeg er een takje rozemarijn bij. Stoof het geheel in een stoofpan in een oven van 180 graden in 2 uur gaar.

Laat de lamsbout 20 minuten onder aluminiumfolie rusten. Tijdens het rusten van de lamsbout kun je rustig beginnen om de saus te binden.

Snijd lamsbout tegendraads in plakken.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

