Hoofdgerechten / Frankrijk

Met kruiden geroosterde lamsbout

Een lamsbout met been bezaaid met knoflook, omhuld met een korst van Dijon-kruiden en geroosterd tot het vet goudbruin kleurt en het midden levendig rozeroze blijft.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Lamsbout met been (2–2,5 kg, ontdaan van overtollig vet)
- ☐ 4 delen Teentjes knoflook, gepeld en in dunne reepjes gesneden
- ☐ 8 delen Dijonmosterd
- ☐ 3 delen Verse rozemarijn, fijngehakt
- ☐ 2 delen Verse tijmblaadjes
- ☐ 10 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 2 delen koosjer zout
- ☐ 0,5 delen Versgemalen zwarte peper
- ☐ 20 delen Droge witte wijn of water (voor braadpan)
- ☐ 1 delen Ansjovisfilets in olie (optioneel, smaakverdieper)
- ☐ 5 delen Citroen, sap en schil

Zo maak je het.

01 Haal het lamsvlees 1 uur voor het braden uit de koelkast; een koude poot in het midden zal ongelijkmatig koken, waardoor de buitenste lagen te gaar blijven terwijl het midden moeite heeft om de temperatuur te bereiken. Maak met een smal schilmesje 20-25 diepe spleten over het hele been, 3-4 cm diep, door de vetkap en in de spier. Duw een stukje knoflook (en eventueel een halve ansjovisfilet) diep in elke gleuf, zodat deze gelijk ligt met het oppervlak. Kruid de hele buitenkant agressief met koosjer zout en zwarte peper; een lamsbout met been van dit formaat heeft meer kruiden nodig dan je zou verwachten, omdat alleen de buitenste laag toegankelijk is voor het zout.

02 Combineer de Dijon-mosterd, rozemarijn, tijm, olijfolie, citroenschil en een snufje zout in een kom. Smeer met een spatel of je handen het hele oppervlak van de lamsbout in met deze pasta. De pasta moet 2 à 3 mm dik zijn en alle oppervlakken bedekken, behalve het afgesneden uiteinde van het bot. De mosterd werkt zowel als smaakstof als als lijm, waardoor de kruiden tijdens het braden tegen het oppervlak worden gehouden en de korst wordt gevormd. Druk de kruiden stevig in de pasta, zodat ze vastzitten en niet los bovenop liggen.

03 Verwarm de oven voor op 220°C. Leg het lamsvlees op een rooster in een braadpan met de wijn op de bodem van de pan. Begin op hoog vuur gedurende 20 minuten om bruin te worden en de korst vast te zetten. Verlaag de temperatuur naar 170°C / 340°F en ga door met braden tot een direct afleesbare thermometer op het dikste deel (dat het bot niet raakt) 57°C / 135°F aangeeft voor medium-rare of 63°C / 145°F voor medium, ongeveer 1 uur en 20 minuten tot 1 uur en 45 minuten voor een poot van 2 kg. De dikste spier aan het heupuiteinde is de referentie; de schenkel zal meer gaar zijn, wat prima is. Bedruip elke 30 minuten met pannensap. Als de korst te snel donker wordt, tent met folie.

04 Laat het lamsvlees minstens 20 minuten onafgedekt op een snijplank rusten (30 minuten voor een poot van 2 kg). Tijdens rust stijgt de interne temperatuur met 3–5°C. Blus gedurende deze tijd de braadpan met de overgebleven wijn en schraap alle gouden fond en druppels weg om een eenvoudige panjus te maken. Om te snijden: houd het schenkelbot rechtop met een handdoek, ga met het mes langs het bot om het vlees los te maken en snijd vervolgens over de korrel heen in plakjes van 8-10 mm. De plakjes nabij de heup zijn medium-rare; die in de buurt van de schenkel zullen meer gaar zijn, waardoor de gasten opties krijgen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / herb-roasted-leg-of-lamb