Hoofdgerechten / India

Tandoori Lamsbout

Een hele been met been, tot op het bot ingesneden en verpakt met twee opeenvolgende gekruide yoghurtmarinades, vervolgens geroosterd op verzengende hitte tot de randen verkoold en geurig zijn, terwijl het vlees binnenin roze en meegevend blijft - de grootsheid van de tandoor naar huis gebracht.

Tijd 360 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2500 g Lamsbout met been (ongeveer 2,5 kg)
- ☐ 250 g Volle yoghurt
- ☐ 40 ml Vers citroensap
- ☐ 30 ml Neutrale olie (plantaardig of mosterd)
- ☐ 20 g Kashmiri rode chilipoeder
- ☐ 8 g Gemalen komijn
- ☐ 8 g Gemalen koriander
- ☐ 6 g Garam masala
- ☐ 4 g Gemalen kurkuma
- ☐ 30 g Verse gemberpasta
- ☐ 25 g Knoflookpasta
- ☐ 16 g Fijn zeezout
- ☐ 40 g Ghee, om te bedruipen

Zo maak je het.

01 Maak met een scherp, smal uitbeenmes diepe inkepingen over de hele poot – 6 tot 8 sneden per kant, elk ongeveer 3-4 cm diep en onder een hoek om zo dicht mogelijk bij het bot te reiken. Ga methodisch te werk: kerf de bovenkant, de onderkant en het schachtuiteinde in. Het doel is om zoveel mogelijk contact tussen marinade en vlees te creëren en de effectieve dikte van de poot te verminderen voor een gelijkmatiger bereiding. Scoor ook door een dikke vetkap.

02 Meng het citroensap, de helft van het Kashmiri-chilipoeder en het zout tot een grove pasta. Wrijf deze eerste marinade agressief over het lamsvlees, over het hele oppervlak en diep in elke snee en kerf met je vingers. Deze zuur-en-zout eerste marinade begint de oppervlakteproteïnen af te breken en de warmte diep in het vlees te transporteren. Laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur terwijl je de tweede marinade klaarmaakt.

03 Klop de yoghurt, olie, resterende Kashmiri-peper, komijn, koriander, garam masala, kurkuma, gemberpasta en knoflookpasta tot een gladde massa en gelijkmatig oranjerood. Proef het – het moet krachtig, geurig en licht zout zijn (het lamsvlees bevat al zout van de eerste marinade). Breng deze tweede marinade over het hele lamsvlees aan, diep in elke snee en onder elk los membraan. Doe het in een grote schaal, dek af met plasticfolie en zet het 4 tot 6 uur in de koelkast, of bij voorkeur een hele nacht.

04 Breng het lamsvlees 2 uur voor het koken op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 220°C (425°F) met een rooster in het bovenste derde deel. Leg het lamsvlees op een rooster boven een braadslede (om druppels op te vangen en luchtcirculatie onder het vlees mogelijk te maken). Rooster op 220°C gedurende 25-30 minuten tot de marinadelaag verkoold is en hier en daar zwartgeblakerd is; deze verkoolde smaak is essentieel voor de smaak. Verwarm ondertussen de ghee in een kleine pan. Bestrijk het lamsvlees na 25 minuten rijkelijk met ghee, verlaag de oven tot 180°C en laat nog 45-60 minuten braden (ongeveer 20 minuten per 500 g voor middelroze).

05 Leg het lamsvlees op een snijplank en plaats het losjes in folie – wikkel het niet strak, waardoor stoom wordt vastgehouden en de korst zacht wordt. Rust minimaal 20 minuten. Dit is niet optioneel: de interne temperatuur zal nog 2 à 3°C stijgen (uitstelkoken) en de spiervezels zullen ontspannen en de sappen opnieuw opnemen. Een te vroeg afgesneden poot bloedt op de plank en het vlees wordt taai. Gebruik de rusttijd om de resten van de braadslede in een kleine pan te schrapen en verminder met een scheutje water voor een pannensaus.

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 / tandoori-leg-of-lamb