

Geroosterde lamsbout

- met tijm, sjalot en knoflook



Ingrediënten

- ± 1 kg. lamsbout
- 400 gr sjalotten
- 15 gr. verse tijm
- 8 tenen knoflook
- 46 gr. ansjovisfilets in olie in blik
- 4 el extra vierge olie

 6 personen

 hoofdgerecht

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Halveer de ongepelde sjalotten in de lengte.
- Ris de blaadjes van de helft van de takjes tijm.
- Doe de tijmblaadjes, 3 gepelde tenen knoflook, 3 el olie en de ansjovisfilets met olie en peper in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot marinade.
- Maak met een mes rondom inkepingen in de lamsbout en wrijf de marinade in het vlees.

- Leg de sjalotten met de snijkant naar beneden in de ovenschaal en leg de lamsbout erop.
- Leg de rest van de takjes tijm op de lamsbout.
- Steek de vleesthermometer in het midden van het vlees.
- Bak de lamsbout in het midden van de oven tot hij een kerntemperatuur heeft van 56 °C (rosé). Dit duurt ca. 80 min.
- Leg halverwege de oventijd de ongepelde knoflook in een ovenschaaltje en besprenkel met 1 el olie. Pof ca. 35 min. naast de lamsbout in de oven.
- Neem de lamsbout uit de oven en laat op een bord afgedekt met aluminiumfolie 15 min. rusten.

- Verwijder de schil van de sjalotten. Wip met een mes de tenen knoflook uit hun schil.
- Prak de knoflook en schep het om met de sjalot en het bakvet in de ovenschaal.
- Serveer de lamsbout met de sjalotten en jus en snijd op tafel in plakken.