

# Lamsbout op moeders wijze

## Benodigdheden

1 Lamsbout  
3 uien  
1 BOL knoflook (gene schrik,,,) )  
2 takjes rozemarijn (of wat gedroogde)  
4 takjes tijm (of wat gedroogde)  
KOUDE boter (40-50 gram)  
peper en zout  
1 citroenrasp  
1 liter groentebouillon

1 bussel wortelen om te stoven.

## Werkwijze:

Verwarm de oven op **150°C**.

Maak met een scherp mes enkele inkepingen in het **vet** van de lamsbout.

Kruid met peper en zout.

Zet een grote pan op het vuur met wat boter.

Schroei het vlees langs alle kanten dicht.

Leg het stuk vlees in een ovenschaal.

Zet het vlees gedurende 60 minuten in de oven.

Schil ondertussen de wortelen en snijd in staafjes.

Snijd de uien in stukken en snijd de knoflookbol **horizontaal** middendoor.

Voeg deze toe aan de lamsbout samen met de rozemarijn, tijm en overgiet met de bouillon.

Gaar nog 20 minuten in de oven.

Overgiet de bout na 15 minuten met het braadvocht. (arroseren!)

Haal de lamsbout uit de oven en laat minstens 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Verwijder intussen de look(teentjes) uit de pan en blus het braadvocht met een klein scheutje citroensap.

Net voor het opdienen:

Giet de hete braadjus door een zeef en “monteer” de saus met klontjes KOUDE boter.

Snijd de lamsbout en serveer met de saus.

Dien op met **gestoofde worteltjes** en wat aardappelen, of kroketjes.