

gesmoorde lamsbout

ingrediënten:

2 uien, grof gesneden
prei, in stukjes
worteltjes, in stukjes
10 teentjes knoflook
2 laurierblaadjes
schil van een citroen
een theel. rietsuiker
1 fles rode wijn
600 ml water



bereiding:

1. ontdoe de lamsbout van overtollig vet en pezen. Haal niet alles weg!
2. doe een klontje boter in de braadpan en braad de lamsbout aan gedurende 15 minuten. Haal hem uit de pan.
3. giet overtollig vet uit de pan; fruit vervolgens de gesneden uit, de prei, de worteltjes en de knoflook aan gedurende 10 minuten.
4. voeg de lamsbout erbij.
5. giet een fles rode wijn erbij; laat even doorkoken zodat de alcohol verdampt; voeg tenslotte het water toe.
6. doe de deksel op de pan en zet hem onderin de oven; smoor de lamsbout, onder af toe omkeren, gaar op 160° gedurende 2 à 2½ uur.

Haal de lamsbout uit de pan en laat een kwartiertje rusten.

Zeef het braadvocht. Neem er een deel van in een klein pannetje en laat dat wat inkoken. Monteer met boter of voeg een half bekertje crème fraîche toe.