

Lamsbout in kruidenkorst

Ingrediënten

- 3 tenen knoflook
- 2 uien
- 1 theelepel verse rozemarijnblaadjes
- een halve theelepel verse thijmblaadjes
- klein bosje peterselie
- 2 eetlepels pesto
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ei
- zout
- peper
- 1 lamsbout van ruim 1 kilo, met been
- 1 deciliter witte wijn
- anderhalve deciliter vleesfond
- 3 sneetjes oud wit brood

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Meng broodkruim, uitgeperste knoflook, ui, kruiden, pesto, olijfolie, ei, zout en peper tot een gladde massa.
3. Kerf de vette stukjes van de bout in en wrijf de bout in met olie en leg deze in een braadslee.

4. Plaats de braadslee iets onder het midden op een rooster in de oven. Bak 30 tot 40 minuten (per 500 gram bout 15 minuten).
5. Temper de oven na 10 minuten tot stand 5. Neem de bout na 20 minuten even uit de oven, bedruip hem met het vrijgekomen vocht en bedek hem met het kruidenmengsel.
6. Na 40 minuten controleren of de bout gaar is (vocht is rosé of helder).
7. Laat de bout 15 minuten rusten.
8. Voeg aan het vocht op de braadslee de wijn toe en het vleesfond. Kook de jus 5 minuten op hoog vuur. Voeg eventueel zout en peper toe.
9. Lekker met verse bospeen.