WINEBIZZ
Excellent Wines

Kruidig gelakt lamsvlees

Esporão Monte Velho Red

6 personen - 45 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 1 kg lamsbout
- 1 el gedroogde oregano
- 4 allspice
- 1 el olijfolie
- 1 el rozemarijn
- 1 el venkelzaad
- 3el aalbessengelei
- Peper
- Zout

BEREIDING

Meng in een kommetje de rozemarijn met de oregano, gekneusde venkelzaadjes en allspice en wat versgemalen peper. Leg het lamsvlees op een houten plank en snij het met een scherp vleesmes in een diagonaal patroon in. Kwast het in met olie, wrijf het vlees in met de kruidenmengeling, verpak het in plasticfolie en laat het 1 nacht rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 230°C (of 210°C met heteluchtfunctie). Leg het lamsvlees op de rooster van de braadpan waar een bodem koud water (150 ml) in zit. Roer de aalbessengelei los met wat zout en kwast er de bovenkant van het lam mee in.

Zet het vlees in de oven, verlaag de temperatuur naar 190°C (of 170°C met hetelucht) en laat 30 à 35 minuten roosteren tot het vlees mooi goudbruin kleurt.

Leg het lamsvlees in een schaal en verpak deze losjes in aluminiumfolie. Giet de braadjus over in een steelpannetje, laat het nog wat inkoken indien nodig, kruid met wat peper en zout en hou warm.

Haal het lamsvlees uit de folie, snij het in plakken en serveer met een salade naar keuze (met hazelnoten, aalbessen en een honingvinaigrette, bijvoorbeeld) en krieltjes met dille.