



Langzame Lamsbout in Bruin Bier



De lamsbout van Landschapsbeheer Nieuwenhuijse is op zich al langzaam het komt van lammeren die alle tijd en rust hebben gehad om op hun eigen tempo te groeien dit houdt in dat ze op kruidenrijke graslanden zonder krachtvoer zijn groot geworden en dat proef je terug.

Maar in een wereld waarin alles steeds sneller lijkt te moeten gaan, is dit een recept ideaal om een keer te proberen. Vooral met de kerst is het een erg fijn recept omdat je s' ochtends het vlees in de oven kunt zetten de hele dag leuke dingen kunt doen en u goed bezig kan houden met het aankleden van de eettafel en s' avonds haalt u de lamsbout mals en boterzacht uit de oven. Dat kan na 8 uur zijn maar ook na 10 of 12 uur dat maakt opzich niet heel veel uit als het maar minimaal 6 uur in de oven heeft gegaard.

Nodig voor recept:

1 Lamsbout

Paar takjes Tijm

Paar takjes Rozemarijn

Zout en Peper

500 ml Bruin Bier

Verwarm de oven voor op 80°C.

Hak de tijm en rozemarijn grof.

Bestrooi de lamsbout met verse kruiden, zout en peper.

Leg de lamsbout in een ovenschaal of braadslede.

Giet de 500 ml bruin bier over de lamsbout, doe de deksel op de schaal of braadslede of dek het af met aluminiumfolie.

Zet de lamsbout in de oven en haal hem na ongeveer 8 uur er weer uit.

Let op: de oventemperatuur maakt een hoop uit. Als hij 5 of 10 graden te warm staat word het vlees niet botermals maar droog! Te laag is ook weer niet goed dan word het niet mooi gaar. Gebruikt desnoods een oventhermometer die u in de oven kunt leggen om te controleren hoe heet het precies is.

