



Kleftiko: langzaam gegaard lamsvlees uit de oven

Traditioneel Grieks lamsvlees dat urenlang in het pakketje gaart met aardappelen, knoflook en citroen. Zo mals dat het van het bot valt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	180'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg lamsschouder, in grove stukken
- 600 gr vastkokende aardappelen, in parten
- 1 citroen, sap en rasp
- 5 teentjes knoflook, gehalveerd
- 4 el olijfolie
- 2 tl gedroogde oregano

1 tl gedroogde tijm
2 laurierblaadjes
150 gr feta, in blokjes
100 ml witte wijn
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Meng in een kom de olijfolie, citroensap en -rasp, oregano, tijm, zout en peper tot een marinade.
2. Wentel de stukken lamsvlees door de marinade en laat ze bij voorkeur 30 minuten intrekken.
3. Bekleed een braadslee ruim met twee lagen bakpapier zodat je er later een pakketje mee kunt sluiten.
4. Verdeel de aardappelpartten en de knoflook over het bakpapier. Leg het gemarineerde lamsvlees erbovenop met de laurierblaadjes.
5. Giet de witte wijn en de restmarinade eroverheen en verdeel de blokjes feta over het geheel.
6. Vouw het bakpapier strak dicht tot een goed gesloten pakketje en dek de slee af met folie.
7. Schuif in de oven en laat 2,5 uur garen. Vouw dan het pakketje open en zet nog 30 minuten in de oven om te kleuren.
8. Laat kort rusten en serveer het lamsvlees met de aardappelen en de jus rechtstreeks uit de slee.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)