



Gigot d'agneau, gebraden lamsbout met look en rozemarijn

Een klassieke zondagse lamsbout, ingewreven met look en rozemarijn en roze gebraden in de oven. Sappig vlees met een geurige jus, eenvoudiger kan bijna niet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 lamsbout van ongeveer 2 kg
- 6 teentjes look
- 4 takjes rozemarijn
- 4 eetlepel olijfolie
- 50 gr boter
- 15 cl witte wijn

20 cl bouillon

grof zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Haal de lamsbout een uur voor het braden uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur komt.
- 2.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 3.** Snij enkele teentjes look in reepjes en steek ze samen met plukjes rozemarijn in inkepingen in het vlees.
- 4.** Wrijf de bout in met olijfolie en kruid royaal met grof zout en peper.
- 5.** Leg de bout in een braadslee met de resterende look en wat boterklontjes en braad 15 minuten dicht op hoog vuur.
- 6.** Verlaag naar 180 graden en braad ongeveer 45 minuten voor roze vlees, bedruip regelmatig met het braadvocht.
- 7.** Haal de bout uit de oven, dek los af met folie en laat 15 minuten rusten.
- 8.** Blus de braadslee met de witte wijn en de bouillon, laat inkoken tot een jus en serveer erbij.

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