

## Bout van zuiglam

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

### Bereidingswijze

Een lamsbout is de achterpoot van een lam. Een prachtig stuk vlees om aan een stuk in de oven te braden. Vooral als de bout een mooie laag vet heeft, blijft het vlees heerlijk sappig. Zuiglamsvlees is licht van kleur, omdat dit lam (bijna) geen gras heeft gegeten maar alleen gezoogd is door de moeder.

### Vorbereiding 1 dag van te voren:

Hak de kruiden en meng ze met de olijfolie. Plet de tenen knoflook. Smeer de bout in met peper en zout en het kruidenmengsel. Verdeel de knoflook over de bout en wikkel hem in plastic folie. Bewaar hem in de koelkast.

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Haal het folie van de bout en braad hem in de voorverwarmde oven 40-50 minuten. Schakel de oven hierna uit en laat de bout nog even staan. Snijd na een kwartier een paar mooie plakken van de bout voor het diner. Laat de rest afkoelen en bewaar in de koelkast.

### Ingrediënten

1 bout van zuiglam (ong 800 gr)  
1 el olijfolie  
8 tenen knoflook in de schil  
1 bosje peterselie  
1 bosje tijm  
1 laurierblad  
zout en peper