

Boterzachte lamsbout van de BBQ

RECEPT VOOR 4-6 PERSONEN

Bereidingswijze

Leg de lamsbout in zijn geheel in een grote schaal. Meng de wijn, knoflook, munt, rozemarijn, suiker en de helft van de olie in een kom. Giet dit mengsel vervolgens over het vlees. Dek de schaal met vlees en marinade af met plasticfolie en plaats het minimaal 3 uur in de koelkast. Zorg ervoor dat de BBQ goed op temperatuur is. Haal de lamsbout uit de marinade en grill hem op de BBQ aan beide kanten in 5 minuten bruin. Leg nu het vlees op de BBQ 'naast het vuur' op een stuk folie, sluit de BBQ af met een deksel. Laat het lam nu ca. 40 minuten doorgaren voor een mooi resultaat. Smeer de aardappels in met de andere helft van de olie, breng op smaak met zout en peper. Grill de aardappelschijven lekker knapperig en gaar. Meng voor de dressing, de ingrediënten door elkaar. Snij het vlees in dikke plakken en besprenkel het vlees met de dressing. Serveer samen met de aardappels.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

1 lamsbout
125 ml droge witte wijn
2 teentjes knoflook, geperst
1/4 kopje munt, fijn gehakt
2 el grof gehakte rozemarijn
2 el bruine suiker
2 el olijfolie
6 aardappelen in dikke plakken

Voor de dressing

60 ml wijnazijn
60 ml olijfolie
2 el bruine suiker
1/4 kopje grof gehakte munt
2 rode uien in dunne ringen
1 el peperkorrels, grof gehakt