

LAMSSCHOUDER

MET TIAN VAN PROVENÇAALSE GROENTES EN ROAST POTATOES

VOOR 10 PERSONEN

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**



INGREDIËNTEN

1,5 kg	lamsschouder
2 eetl	raz el hanout
100 gr	boter
3	knoflookbollen
4 takjes	rozemarijn
4 takjes	tijm
12	aardappels, gekookt
100 ml	olijfolie
2	groene courgettes
1	gele courgette
1	aubergine
5	pomodori tomaten
5	rode uien
3	knoflooktenen
10 takjes	tijm
100 ml	witte wijn
200 ml	lamsbouillon
	zout en peper



GLUTEN



MELK

PHILIPS

Fissler

LAMSSCHOUDER

MET TIAN VAN PROVENÇAALSE GROENTES EN ROAST POTATOES

VOOR 10 PERSONEN

BEREIDING LAMSSCHOUDER - DEEL I

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bestrooi de lamsschouder rondom met raz el hanout, zout en peper. Snijd de bovenkanten van de bollen knoflook.
3. Smeer een braadslede in met de helft van de boter.
4. Leg de schouder met het vet naar boven in de braadslede, zet de bollen knoflook ernaast, verdeel het restant van de boter over de bollen knoflook en het vlees en leg de takjes rozemarijn en tijm tegen het vlees aan. Bestrooi alles met zout en peper en zet in de oven.
5. Bedruijp na 30 minuten elke 10 minuten de lamsschouder met de jus (zorg dat de oven zo kort mogelijk open is).

BEREIDING ROAST POTATOES

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de aardappels in stukken van 6x6 cm.
2. Leg de aardappels in een braadslede, zorg dat ze elkaar niet raken en besprenkel ze met olijfolie en zout.
3. Gaar de aardappels minimaal 45 minuten de

oven en bedruijp ze regelmatig met olijfolie. Vul eventueel aan met wat olijfolie als de braadslede te droog wordt.

BEREIDING TIAN VAN PROVENÇAALSE GROENTES

1. Snijd de courgettes, aubergines, tomaten en uien in plakjes van 5 mm (snijd de aubergineplakjes eventueel in halve manen als ze erg groot zijn). Snijd de knoflooktenen in iets dunnere plakjes. Ris de takjes tijm. Smeer de pan in met olie.
2. Maak stapeltjes van 2 kleuren courgette, aubergine, tomaat en ui en leg de stapeltjes goed tegen elkaar als wielletjes in de braadslede. Steek met regelmaat een plakje knoflook tussen de groentes.
3. Besprenkel met olijfolie, bestrooi met tijm, zout en peper en zet 30 minuten voordat je de lamsschouder gaat eten in een voorverwarmde oven op 200°C.

BEREIDING LAMSSCHOUDER - DEEL II

1. Controleer na 60 minuten de temperatuur van de schouder (bij 65°C is de schouder rosé). Als



de lamsschouder gaar is, haal uit de oven en leg op een bord. Laat het vlees minimaal 15 minuten rusten.

2. Leg de knoflook bij het vlees op het bord.
3. Verwijder de kruiden uit de braadslee, breng de braadsappen aan de kook, blus af met witte wijn, laat een minuut inkoken, voeg lamsbouillon toe en breng op smaak met zout en peper.
4. Haal ondertussen de knoflook tussen de vliesjes vandaan en serveer die later met de aardappels.

À LA MINUTE

Trancheer de lamsschouder haaks op de draad in plakken van 1 cm. Verdeel de groentes, aardappels en lamsvlees over de borden en giet de saus half over het vlees. Serveer de knoflookteentjes naast de aardappels.



PHILIPS

Fissler