

# Ontbeende lamsbout met rozemarijn

## Ingrediënten

- 2 kg lamsbout ontbeend
- 1 bol knoflook
- 1 st bot lamsbout
- 1 potje gezouten ansjovis
- boter
- witte wijn

## Bereiding

Warm de oven voor op 200 graden.

Leg het lamsvlees open en verdeel er enkele geplette tenen knoflook, paar takjes tijm en een paar ansjovisfilet over. Bint de bout op (probeer de vorm een beetje te manipuleren, zodat het min of meer een goed gevormde rollade wordt). Maak in de buitenkant met een scherp mesje diverse inkepingen. Duw in iedere inkeping een stukje knoflook, stukje ansjovis en een plukje rozemarijn. Wrijf de buitenkant in met olijfolie en kruid met peper en zout. Verdeel de rest van de rozemarijn en de rest van de knoflooktenen (geplet) over het midden van de ovenschaal. Leg hier de lamsbout op. Leg ook het bot in de ovenschaal. Schenk een half glas witte wijn in de schaal en zet deze in de oven. Draai de temperatuur na 15 minuten terug naar 160 graden en braad nog circa 45 minuten, tot een kerntemperatuur van 58 graden. Check het vlees ieder kwartier en voeg nog een scheutje wijn toe.

Haal het vlees uit de oven en leg op een voorverwarmde schaal. Dek het vlees af met aluminiumfolie en laat 15 minuten rusten. Zeef de jus en doe terug in de ovenschaal. Zet de ovenschaal op het fornuis (of indien deze hier niet geschikt voor is, doe de jus over in een pan (vergeet niet alle aanbaksels goed mee te nemen). Laat de wijn een beetje inkoken. Zet het vuur laag en monteer met enkele klontjes boter.

Serveer het lam met de jus en bijvoorbeeld (kriel)aardappeltjes en een groene salade.