



Kleftiko: langzaam gegaard lamsvlees uit de oven

Traditioneel Grieks lamsvlees dat urenlang ingepakt gaart met aardappelen, knoflook en citroen. Zo mals dat het van het bot valt.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|-------------|----------|---------------------|
| 25' | 180' | 4 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 1 kg lamsschouder, in grove stukken
- 600 gr vastkokende aardappelen, in parten
- 1 citroen, sap en rasp
- 5 teentjes knoflook, gehalveerd
- 4 el olijfolie
- 2 kl gedroogde oregano

1 kl gedroogde tijm
2 laurierblaadjes
150 gr feta, in blokjes
100 ml droge witte wijn
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 graden.
- 2.** Meng in een kom de olijfolie, het citroensap en de citroenrasp met de oregano, tijm, zout en peper tot een marinade.
- 3.** Wentel de stukken lamsschouder door de marinade en laat minstens 30 minuten intrekken.
- 4.** Bekleed een ruime braadslee met twee lagen bakpapier, groot genoeg om er later een goed gesloten pakketje van te vouwen.
- 5.** Verdeel de aardappelpartten en de knoflook gelijkmatig over het bakpapier. Leg het gemarineerde lamsvlees erbovenop samen met de laurierblaadjes.
- 6.** Giet de witte wijn en de resterende marinade over het vlees en de aardappelen. Verdeel de blokjes feta over het geheel.
- 7.** Vouw het bakpapier strak dicht tot een hermetisch pakketje en dek de braadslee bijkomend af met aluminiumfolie.
- 8.** Schuif de braadslee in het midden van de oven en laat 2,5 uur garen.
- 9.** Verwijd daarna de folie en open het pakketje voorzichtig. Zet de braadslee nog 30 minuten terug in de oven zodat het vlees mooi kleurt.
- 10.** Laat het gerecht 5 minuten rusten en serveer het lamsvlees met de aardappelen en het braadvocht rechtstreeks uit de slee.

Tip

Gebruik lamsschouder met been voor extra smaak en een nog malser resultaat. De beenderen geven extra gelatine af tijdens het garen, wat het braadvocht rijker en voller maakt.

Lekker met

Serveer met een frisse Griekse salade van tomaat, komkommer, olijven en rode ui.

Dranktip

Combineer met een volle Griekse rode wijn zoals een Agiorgitiko uit Nemea.

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