



## Gigot d'agneau: gebraden lamsbout met look en rozemarijn

*Een klassieke zondagse lamsbout, ingewreven met look en rozemarijn en rosé gebraden in de oven. Sappig vlees met een geurige jus, eenvoudiger kan bijna niet.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>65'</b>	<b>6</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 lamsbout van ongeveer 2 kg
- 6 teentjes look
- 4 takjes verse rozemarijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 50 gr boter
- 150 ml droge witte wijn

200 ml lichte vleesbouillon

grof zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Haal de lamsbout minstens een uur voor het braden uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur komt.
- 2.** Verwarm de oven voor op 220 graden.
- 3.** Snij 4 teentjes look in dunne reepjes. Maak met een scherp mesje een tiental kleine inkepingen verspreid over de bout en steek in elk inkeping een reepje look en een plukje rozemarijn.
- 4.** Wrijf de bout rondom in met de olijfolie en kruid royaal met grof zeezout en versgemalen peper.
- 5.** Verhit een braadslee op het fornuis op hoog vuur. Leg de bout in de hete braadslee en schroei hem aan alle kanten dicht gedurende 5 minuten. Voeg de resterende 2 teentjes look (lichtjes geplet) en de boter in klontjes toe.
- 6.** Zet de braadslee in de voorverwarmde oven op 220 graden en braad 15 minuten. Verlaag de oventemperatuur vervolgens naar 180 graden en braad nog ongeveer 45 minuten voor rosé vlees. Bedruip de bout elke 15 minuten met het braadvocht.
- 7.** Haal de lamsbout uit de oven, leg hem op een snijplank en dek losjes af met aluminiumfolie. Laat minstens 15 minuten rusten zodat de sappen zich herverdelen.
- 8.** Verwijder overtollig vet uit de braadslee. Blus de braadslee op het fornuis met de witte wijn en krab de aanbaksels los. Voeg de bouillon toe en laat het geheel op matig vuur inkoken tot een lichte, smaakvolle jus. Breng op smaak met zout en peper.
- 9.** Snij de lamsbout aan tafel of in de keuken en serveer met de jus ernaast.

**Tip**

Gebruik een vleesthermometer voor een perfect resultaat: 55 tot 58 graden kerntemperatuur geeft rosé vlees, 60 tot 65 graden geeft doorbakken vlees. De rusttijd is essentieel en mag niet worden overgeslagen.

**Lekker met**

Gegratineerde aardappelen, witte bonen in tomatensaus of gewokte groene boontjes met knoflook.

**Dranktip**

Een volle rode wijn uit de zuidelijke Rhônevallei, zoals een Gigondas of een Châteauneuf-du-Pape, sluit prachtig aan bij de kruidige smaken van de lamsbout.

---

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