



Hoe braad ik een lamsbout liefst in een pan?

Bereiding:

Kruid het vlees met peper en zout en braad het vlees aan in een beetje vetstof. Voeg fijngesneden ui en wortel toe. Van zodra het vlees goed gebruind, voeg een takje tijm, een blaadje laurier en enkele eetlepels vocht (bouillon of water) toe.

Leg het deksel op de pot en zet het vlees op een zeer laag vuurtje. Controleer regelmatig, als het vocht dreigt uit te dampen voeg dan een heel klein beetje vocht toe. Draai het vlees regelmatig om, zodat alle kanten goed in contact komen met de bodem van de pot.

Naargelang de grootte van de lamsbout zal dit braadproces ongeveer een uur duren. Het vlees mag nog rosé zijn binnenin. Als je het vlees helemaal doorbakken wenst, hou dan rekening met een braadtijd van ongeveer 90 min.

Als het vlees klaar is, haal het uit de pot en laat een vijftiental minuten rusten op een warme plaats, of wikkel in aluminium folie. Kook ondertussen de jus in, die zich in de pot bevindt, tot hij mooi bruin wordt. Gooi indien gewenst het braadvet weg. Blus de pot met de resterende bouillon of met water. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout en bind de saus lichtjes met een sausbinder.

Tip: gebruik bij voorkeur een gietijzeren pot met goed sluitend deksel.