

LAMSBOUT MET ROZEMARIJN EN KNOFLOOK GEGAARD IN DE CEDARWOOD KOOKKIST

Ingrediënten

1 kilo lamsbout zonder bot
3 tenen knoflook
3 takjes rozemarijn
zeezout
versgemalen zwarte peper
olijfolie

Benodigheden

1 CedarWood KookKist
hooi

Bereiding

Prepareer het houten kistje door het minimaal 1 uur in koud water te plaatsen. Beleg hierna de bodem met natgemaakt hooi. Verhit de BBQ indirect tot 150 °C.

Laat de lamsbout in ca. 30 minuten op kamertemperatuur komen. Pel de knoflook en snijd de tenen in de lengte in repen. Maak plukjes van de rozemarijnaaldjes.

Maak met een scherp mes inkepingen in de lamsbout en vul deze met de knoflook en rozemarijn. Bestrooi het vlees rondom met zout en peper en besprenkel met olijfolie.



Leg het vlees in het kistje, zet het geheel op het rooster van de BBQ en gaar het vlees in ca. 1.5 uur naar een kerntemperatuur van 55 °C.

Neem het lamsvlees uit het kistje, dek af met aluminiumfolie en laat het ca. 15 minuten rusten. Snijd vervolgens in mooie plakken.

Lekker met Griekse salade en gebakken aardappeltjes.

Een recept van Mieke van Laarhoven (de eetschrijver) en Arno van Laarhoven (de eetmaker)

