

# Gebraden lamsbout met groenten en gesmolten aardappel in een korstdeeg

## Ingrediënten: ( voor 4 pers. )

1 gebradje uit de lamsbout van ongeveer 750 g  
 8 niet te grote bintjes, 1 zoete ui, 3 teentjes knoflook, 1 courgette, 1 rode paprika  
 1 aubergine, 2 dl gezeefde tomaten  
 3 dl lamsbouillon  
 1 klein bokaaltje slakjes (petits gris)  
 boter, olijfolie, gedroogde oregano  
 peper en zout  
 voor de slakkenboter:  
 125 g boter op kamertemperatuur  
 1/2 bosje verse peterselie, 2 sjalotten  
 1 teentje knoflook, een scheutje cognac  
 peper en zout

## Werkwijze:

Pel 2 teentjes knoflook en snijd ze overlangs in reepjes. Prik met een scherp mes gaatjes in het lamsvlees en stop er de look in. Kruid flink met peper en zout. Korst het vlees rondom in hete boter en braad zo'n 20 minuten verder in een oven op 170°C. Verlaag dan de oven naar 140°C en laat nog eens 10 minuten in de oven. Overgiet regelmatig eens met het braadvocht voor een mooi bakresultaat.

Snijd de ui, de courgette, de paprika en de aubergine in niet te kleine stukken. Snipper het resterende knoflokteentje. Stoof de uien en de look glazig in olijfolie. Voeg de courgette en de aubergine toe en stoof nog enkele minuten verder. Kruid met oregano, peper en zout. Dan mogen ook de paprikastukjes en de gezeefde tomaat erbij. Laat rustig gaar koken op een laag pitje.

Schil de aardappelen en snijd er cilindervormen uit. Zet de aardappelen rechtop in een kookpan en zet ze half onder in de lamsbouillon. Laat ze 15 minuten garen. Maak intussen de slakkenboter klaar. Doe daarvoor de gesnipperde sjalotten, look en peterselie bij de zachte boter.

Breng op smaak met een scheutje cognac, peper en zout.

Doe de boter bij de aardappelen en laat verder garen. De aardappelen zullen mooi de smaak van de boter opnemen. Doe op het allerlaatste moment de slakjes erbij, gewoon om nog even door te warmen.

Laat het vlees 10 minuten rusten voor je het in mooie plakken snijdt. Serveer met de groenten en de aardappelen. Bedruppel die laatste met de boter en schik er de slakjes op.

Bron: [www.lekkervanbijons.be](http://www.lekkervanbijons.be)

