

Bewoners - nu

Ingrediënten:

2 kg Lamsbout (met been)
Blikje ansjovis
Takjes rozemarijn
Knoflookbol
Zout
Peper
Aardappelen (kruimig)
Pastinaak
Ganzenvet (of boter of olijfolie)
Salie
Wortels
Tijm
Prei
Boter
Zak diepvrieserwten
Bosje munt
Witte wijnazijn
Suiker

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 200C/180C (hetelucht), gas op 6, en laat het lamsvlees op kamertemperatuur komen, ongeveer een uur buiten de koelkast is voldoende
2. Schil, was en snijd de aardappelen en pastinaken. Het liefst in ongeveer gelijke stukken van de grootte van een squashbal. Kook de aardappelen 10 minuten voor, giet ze af, laat ze uitdampen en schud ze in een vergiet even op zodat de

Sunday Roast voor acht personen

Recept Sunday Roast Jamie Bedford

randjes wat ruwer worden (voor een knapperiger geroosterde aardappel)
3. Neem een scherp mes en steek de lamsbout een tiental keer in de vlezige delen. Vul de gaten met een ansjovisje, rozemarijn (gebruik jonge zachte rozemarijnstengels of alleen de blaadjes als ze houten stelen hebben) en een stuk



Bewoners - nu

of 3 geschilde en in vieren gesneden knoflookteentjes. Gebruik de olie uit het ansjovis blikje om de lamsbout mee in te wrijven. Strooi zout en peper over het geoliede lamsvlees. Ik heb mijn lam graag roze, dus het gaat 1 uur en 15 minuten in de oven. Als je het meer doorbakken wilt, laat je het een extra 15 minuten in de oven

4. Terwijl de aardappelen uitdampen en de lamsbout in de oven staat, vet je een braadslee in met het ganzenvet (gebruik boter of olijfolie als je geen ganzenvet hebt) en laat die in de oven heet worden. Nadat je de aardappelen hebt opgeruwd verdeel je ze samen met de pastinaak over de bodem van de hete braadslee. Voeg wat ongeschilde knoflookteentjes en salieblaadjes toe. Breng het geheel met zout en peper op smaak en zet de aardappelen en pastinaak 50 minuten in de oven. Schep aardappelen en pastinaak om de 15 minuten om. Het is inmiddels 40 minuten nadat de lamsbout de oven inging

5. Als je worteltjes gebruikt met het groen er nog aan, schrob je ze schoon, top je de bovenkant en laat je aan de onderkant voor het oog ongeveer 2 cm van het groen zitten. Anders schil je de wortelen en snijd je ze diagonaal in reepjes van 1 cm. Ik kook de wortelen 5 minuten, zodat ze een beetje bite behouden, voordat ik ze, de tijmblaadjes erover gestrooid, 30 minuten rooster in de oven. De wortelen gaan 20 minuten na de aardappelen de oven in. Als je van muntsaus houdt, is dit het moment om die te brouwen (zie punt 8)

6. Terwijl de wortelen in de oven staan, maak ik de prei klaar. Ik snij de preien in de lengte door en spoel het zand eruit. Daarna snijd ik ze in ringen van 2 cm breed, doe die in een vergiet en als ik nog zand zie spoel ik ze nog een keer af. Ik smelt 100 g boter in een koekenpan, doe daar de uitgelekte prei in en laat de prei 10 minuten op een matig vuur gaar worden

7. De erwten kook ik 5 minuten in kokend water

8. Om de muntsaus te maken, pluk je de blaadjes van de munt en snijd je ze fijn. Giet er 3 eetlepels azijn over, en voeg een eetlepel suiker en 1 eetlepel heet water toe. Laat het vocht ongeveer een kwartiertje intrekken

Sunday Roast voor acht personen

Recept Sunday Roast Jamie Bedford

9. Haal het lamsvlees 10 minuten voor je het serveert uit de oven en wikkel het in aluminiumfolie. Doe alle groenten in schalen en snijd aan tafel de lamsbout aan, terwijl je gasten de groentes opscheppen

