

Gevulde lamsschouder

Nodig voor de marinade:

8 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel mosterd, 1 sjalotje fijngemaakt in de keukenmachine, 1 teen knoflook, een dikke plastic zak.

Nodig voor het braden:

1 kilo uitgebeende lamsschouder, gekruid gehakt, 1 theelepel tijm, bindgaren.
100 gram boter.

Maak een marinade van de ingrediënten, doe de schouder in een plastic zak en giet de marinade erover heen. Sluit de zak goed en marineer de schouder ten minste 10 uur. Draai de zak af en toe om.

Leg de schouder open, meng het gekruide gehakt met een theelepel tijm en maak hiervan een rol. Leg deze rol op de lamsschouder en rol het geheel op. Maak een rollade door middel van het bindgaren. Naar smaak inwrijven met wat zout en peper.

Smelt de boter in een braadpan en bak het vlees mooi bruin aan alle kanten. Giet er kokend water over (eventueel een half bouillonblokje) en laat de rollade, afgesloten met een deksel, ongeveer 2 uur heel zachtjes sudderen. Serveren met aardappelpuree en snijboontjes.

Recept: Betty Stickers