



Hoofdgerechten

Gevulde lamsbout met lamsgehakt en zoete-aardappelgratin

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 lamsschouder (uitgebeend)
150 gram pancetta (fijngesneden)
200 gram lamsgehakt
200 milliliters droge witte wijn
100 gram spinazie
4 sjalotten
2 lookteentjes
1 salie (bosje)
1 theelepel komijnpoeder
olijfolie
peper
zout

Voor de gratin

400 gram aardappelen (vastkokende)
400 gram zoete aardappelen
100 gram Emmentaler (geraspte)
250 milliliters volle melk
250 milliliters room
1 bosje tijm
boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de geperste teentjes look, de sjalotten, pancetta, 1 eetlepel olijfolie en de salie in een blender en mix fijn. Schep dit onder het lamsgehakt en kruid met het komijnpoeder, peper en zout.

Snij de lamsschouder open tot een lap. Verdeel over het midden van het vlees de spinazie en vervolgens de vulling. Rol het vlees op en bind vast met keukentouw. Leg de rollade in een ovenschaal, bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Giet er de helft van de witte wijn over en zet 1 uur in de oven. Draai het vlees om de 20 minuten om en bedruip met de rest van de witte wijn.

Schil de aardappelen en de zoete aardappelen en snij in dunne plakjes. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de aardappel- en zoete aardappelschijfjes in laagjes in een beboterde ovenschaal. Kruid elke laag met peper en zout. Giet er de room en de melk over, rits er de tijmblaadjes over en bestrooi met de geraspte kaas. Zet 50 minuten in de oven.

Wikkel de gebraden lamsschouder in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten. Zeef het braadvocht en laat verder inkoken. Bind eventueel met wat maïszetmeel. Serveer de lamsschouder met de gratin en het sausje.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender
Zeef

