

Lamsschouder
met Honing Tijm marinade,

Seizoensgroenten

Gratin
van aardappel met Franse Epoisse kaas
(Allergenen; Melk)

Bereidingstijd: 90 minuten

Lamsschouder Roastbag

De lamsschouder Roast Bag is een echte klassieker. De schouder van dit biologische en grasgevoerde lam heeft enorm veel smaak, en ziet er indrukwekkend uit. Met deze braadzak methode kun je hem heel eenvoudig in de oven zelf bereiden. Het lam wordt geserveerd met gratin van aardappel en honing tijm marinade.

Benodigdheden

- Oven
- Steelpannetje

Stap 1

- Plaats de lamsschouder met braadzak eromheen, in een ovenschaal. Laat de de lamsschouder in de oven 90 minuten garen. Zet de laatste 20 minuten de aardappelgratin ook in de oven erbij.



Stap 2

- Haal de lamsschouder uit de braadzak, vang het vocht uit de ovenschaal en braadzak op in een steelpannetje, houd de groenten.

Stap 3

- Houd de lamsschouder warm in de oven (in een gesloten oven met temperatuur uit)



Stap 4

- Reduceer op halfhoog vuur de jus van het vlees., Schep al roerend de honing tijm marinade door de saus tot de saus indikt en lobbig wordt.

Stap 5

- Presenteer de lamsschouder op een plateau of groot bord aan tafel met de groenten en schenk de saus over het vlees heen.



Stap 6

- Eet smakelijk!