



## Gebraden lamsbout met Indische kruiden



Porties: 6-8

### INGREDIËNTEN

2 kg lamsbout

#### Voor de marinade

200 g natuuryoghurt

3 cm gember, fijngehakt of geraspt

5 tenen knoflook, fijngehakt of geraspt

1 el citroensap

1 ¼ tl zout

1 tl gemalen komijn

1 tl gemalen kurkuma

1 tl chilipoeder

1 tl garam masala

1 tl gemalen koriander

1 tl amchur of mangopoeder

#### Voor de kruidige aardappelen

1 el zonnebloemolie

1 tl mosterdzaadjes

1 tl zout

½ tl chilipoeder

½ tl gemalen kurkuma

5 middelgrote aardappelen, geschild, in 4 stukken gesneden en gekookt

40 g verse koriander, fijngehakt

### BEREIDING

Snij verschillende keren in de lamsbout aan beide kanten. Meng de yoghurt goed met alle ingrediënten voor de marinade.

Leg een folie op de braadslede en leg de lamsbout erop. Masseer het vlees vervolgens met de marinade. Bedek en zet het enkele uren, of bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast.

Haal het lamsvlees een uur voor het braden uit de koelkast. Verwarm de oven voor op CircoTherm® 180°. Braad de lamsbout 1 uur en 40-45 minuten op inschuifniveau 2 zodat het vlees een beetje rozig blijft in het midden. Je kunt er de laatste 10 minuten een stuk folie over leggen als het vlees begint te verschroeien.

Laat de lamsbout 20-25 minuten afgedekt rusten voor je het versnijdt. Combineer dit gerecht met een salade, rijst of kruidige aardappelen.

Om de aardappelen te bereiden, verhit je de olie in een pan en voeg je de mosterdzaadjes toe. Zodra ze beginnen te knetteren, voeg je de kruiden en 2 el water toe. Doe de gekookte en gesneden aardappelen erbij en meng alles goed. Werk af met koriander, meng goed en serveer de aardappelen bij het lamsvlees.