

Lamsschouder gebraden gekonfijt

Joos - Luc D

Nodig voor 10 personen

- Lamsschouder 700 gr
- 1 grof gesneden wortel + ui + sjalot
- 1 tomaat in 4
- Kruidentuil
- 1 el peper wit en zwart gemengd
- 1/2 kaneelstok
- Lentegroenten: boontjes, wortel, kerstomaten, doperwten, asperges

Bereiding

Peper en zout op de schouder, bak aan alle kanten tot mooi korstje, vervolgens de groenten aanbakken met peper (4/5 minuten).

Doe alles in schotel en zet water halfhoog.

Oven op 180/200° voor 1u30. Na 45 min de tomaat bijvoegen voor extra smaak.

Kook ondertussen de verschillende lentegroenten en schrik ze in water.

We glaceren ze achteraf in een deel van de gezeefde jus van de schouder met een goede klomp boter.

Neem het ander deel van de jus en , breng aan de kook en monteer met boter.

Presentatie

Serveer dit gezinsrecept met een sneetje schouder en de lentegroenten.