

# LAMSSCHOUDE – GRIEKSE – LANGZAAM GEGAARD

**Benodigheden** voor **6** personen

6 dl olijfolie (Griekse)  
6 aardappelen type Charlotte, Nicola of Désirée. Schoongeboend in dunne schijfjes  
1 ui i dunne ringen  
6 teentjes look ongepeld  
6 takjes rozemarijn  
2 laurierblaadjes  
1 citroen in plakjes gesneden  
1 citroen in partjes gesneden voor op het einde  
1 el oregano  
1 lamsschouder van ongeveer 2 kg  
5 dl lams- of kippenbouillon of water  
40 gram echte boter op kamertemperatuur.

## WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op **140** graden  
Besprenkel de bodem van een diepe braadslee met olijfolie.  
Leg er 6 grote aardappelen schoongeboend en in schijfjes gesneden samen met 1 ui in fijne schijfjes. Schep goed om. Bestrooi met peper en zeezout.  
Leg 3 (hele, licht gekneusde) knoflookteentjes, 2 takjes rozemarijn, 1 laurierblaadje en een halve citroen in schijfjes op de aardappelen om een bedje te maken voor de lamsschouder.  
Strooi er nog een halve eetlepel oregano over.

Verhit 4 eetlepels olie in een grote pan. Bestrooi een lamsschouder van zo'n 2 kg ruim met zeezout en zwarte peper en braad hem 4-5 minuten aan alle kanten mooi bruin.  
Leg hem in bij in de braadslee, leg er nog een 2 tal teentjes look bij, nog een halve el oregano en bedek met nog wat schijfjes van een halve citroen.

Giet het meeste vet uit de braadpan en giet er dan 5 dl lams- of kippenbouillon bij.  
Breng aan de kook. Giet het dan voorzichtig bij de schouder.  
Verdeel nog 40 gram boter over het vlees en aardappelen.  
Dek af met bakpapier en aluminiumfolie.  
Zet in de oven en gaar langzaam gedurende 3,5 tot 4 UUR tot het vlees boterzacht is.  
Haal de braadslee uit de oven en verhoog de temperatuur naar 180 gr C  
Giet het braadvocht voorzichtig in een pan om er een saus van te maken.

Haal het bakpapier en aluminiumfolie van het vlees en schuif de braadslee terug in de oven voor zo'n 15 tot 20 minuten tot het vlees wat kleur krijgt.  
Haal het vlees uit de oven en dek af met aluminiumfolie. Laat 20 minuten rusten.

Zet de aardappelen gedurende die tijd terug i de oven zodat ze krokant kunnen worden.  
Ondertussen schep je wat vet van de opgevangen saus. Breng op smaak.

Serveer het lamsvlees met de aardappels en partjes van 1 citroen en de saus.

Smakelijk: γευστικός (gefstikós)