

Producten

1 Lamsbout

Overige ingrediënten:

- 3 teentjes Knoflook
- 11 takjes verse Tijm (alleen de blaadjes)
- 5 takjes verse Rozemarijn (alleen de naaldjes)
- 2 el Mosterd
- Extra vergine olijfolie
- 3 el Mosterd
- 3 el Honing



Maak de BBQ gereed voor indirect garen op een temperatuur van ongeveer 140°C. In een kamado gebruik je daarvoor de hitteverdeler. In een kogel-BBQ schuif je alle kooltjes naar één kant van de BBQ en leg je het vlees zover mogelijk bij de kooltjes vandaan op het rooster. Regel de temperatuur met de schuiven boven en onder.

Gebruik een blender of vijzel om het mengsel te maken van extra vergine olijfolie, tijm, rozemarijn, knoflook en mosterd. Laat dit een uurtje op smaak komen en zeef het dan. Snijd een ruitjespatroon in de vetkant van het vlees. Niet te diep, alleen in het vet snijden. Wrijf de lamsbout rondom in met zout. Wrijf hem daarna in met de olie die je hebt gemaakt.

Gaar de lamsbout tot een kerntemperatuur van 45°C.

Maak de BBQ gereed voor direct grillen. In een kamado haal je de hitteverdeler er nu uit, in een kogel-BBQ leg je het vlees direct boven de kooltjes. Gril de lamsbout rondom mooi bruin en haal het dan weer van de BBQ.

Nu ga je het vlees aflakken. Meng de honing met de mosterd. Leg de hitteverdeler weer in de kamado en schuif de kooltjes weer naar de buitenkant in een kogel-BBQ.

Bestrijk de lamsbout rondom met de laksaus van 3 eetlepels mosterd en 3 eetlepels honing. Herhaal dit enkele keren. Houd de kerntemperatuur van de lamsbout goed in de gaten. Bij 54°C is het vlees perfect gegaard.

Serveer de lamsbout met gegrilde knolselderij en krieltjes. Gebruik de lak eventueel als extra saus.