



## Lamsbout met broccoli en Dijonnaise saus

Hoofdgerecht • Groente, Lam, Saus  
Appetijt - L. Van den Bos

### Ingrediënten

Lamsbout (0,5 kg)

braadboter

zout en peper

rozemarijn

knoflook

broccoli

olijfolie

vleesbouillon

mosterd

room

bindmiddel

gebakken aardappelen  
(airfryer)

### Bereiding

Lamsbout aan alle zijden goed inwrijven met de kruiden en knoflook.

In hete braadboter rondom aanbraden/ kleuren.

Plaats 30 minuten in de oven op 170 graden, regelmatig bedruipen met de braadboter.

Broccoli in gelijkmatige roosjes verdelen.

Haal de lamsbout uit de ovenschaal en wikkel in aluminiumfolie, laat 10 minuten rusten.

Doe de broccoli in dezelfde ovenschaal waarin de lamsbout gebraden is, besprenkel licht met olijfolie en plaats 10 tot 12 minuten in de oven.

Vleesbouillon met mosterd voor 1/3 inkoken, binden en afwerken met room.

Aardappelen in gelijkmatige stukken snijden, mengen met een lepel olie en 15 minuten bakken in de airfryer op 200 graden.

### Foto's

