



## Gebraiseerde lamsschouder met rode wijn

Een recept van **Johan Segers**



### Ingrediënten

#### 4 personen

4 uiteinden van de lamsschouder (of uiteinden van de lamsbout)

2 uien

2 wortelen

2 selderstengels

3 dl goede rode wijn

15 cl lamsbouillon

1 takje tijm

2 takjes rozemarijn

2 el vloeibare honing

2 el arachideolie

peper

### Bereiden:

Giet wat arachideolie in een pot met dikke bodem. Bak de stukken lamsschouder langs alle kanten mooi bruin. Voeg de in stukjes gehakte ui, wortelen en selder toe. Laat nog 5 minuten zacht bakken. Overgiet met de rode wijn en de lamsbouillon. Voeg tijm en laurier toe. Peper en zout. Breng aan de kook en zet het deksel op de pot. Laat de schouderstukken gedurende 3 uur garen in de voorverwarmde oven die staat afgesteld op 170°C.

Haal het vlees uit de saus en houd warm onder aluminiumfolie. Zeef de saus. Laat inkoken tot in de helft. Voeg de vloeibare honing toe en laat oplossen. Leg het vlees op de borden en overgiet met de saus. Serveer er gekookte witte bonen bij en wat gemengde groenten die werden gaargekookt in lamsbouillon.