

Vlinderlamsvlees a la Maroc.

Dit is een van de klassieke lamsgerechten van de Mahgreb.

Nodig voor 6-8 personen:

1 lamsbout, ontbeend, 1 theelepel zwarte peperkorrels, 1 ½ theelepel komijnzaad, 1 ½ theelepel korianderzaadjes, 1 eetlepel paprikapoeder, 3 teentjes knoflook, fijngehakt of uitgeperst. 1-2 eetlepels olijfolie, 1-2 eetlepels water, 2 handen verse gehakte korianderblaadjes.

Leg de uitgebeende lamsbout op een plat bord of een houten plank en maak zonodig insnijdingen in het vlees, zodat het bijna overal even dik is. Maal de peperkorrels, komijn- en korianderzaadjes fijn (maar niet te) met een keukenmachine. Meng het paprikapoeder met knoflook, olijfolie, water en blaadjes koriander tot een smeerbare pasta. Smeer deze pasta aan beide kanten van de lamsbout en zorg dat deze overal komt. Laat 3-5 uur op een koude plek marineren.

Laat de bout op een houtskoolvuur of onder de grill gaar worden, ongeveer 15 minuten per kant of totdat het vlees zo gaar is als u het wilt hebben. Het is het lekkerst als het in het midden nog roze is.

Haal van het vuur en snijd het vlees in dikke plakken.

(Uit het Complete Kruidenboek van Geraldene Holt)