

Lamsrollade

Nodig voor 2 ½ kg lamsbout

6 eetlepels moutarde de Meaux, 2 blaadjes munt, 15 blaadjes citroenmelisse, 15 takjes citroentijm
2 takjes gewone tijm, 1 grote teen knoflook, 4 ons ontbijtspek (lange plakken) iets dikker
gesneden

Rol de bout uit en ga spaarzaam te werk met zout en peper.

Pers een teentje knoflook uit en spreid dit uit over het vlees. Breng daarna de mosterd aan.

Hak de kruiden zeer fijn met een wiegelmess of groot keukenmes. De kruiden moeten echt heel fijn zijn. Breng dit mengsel aan over de mosterd. Goed uitspreiden!

Rol daarna de bout op en bind de rolladetouwjes om de rollade.

Rol er de plakken ontbijtspek om. Laat een nacht rusten om de kruiden goed te laten intrekken

Breng de oven op ongeveer 220 graden, smeer een bakblik in met wat boter en leg de bout een klein uur in de oven bedekt met aluminium folie. Daarna nog 1 kwartier zonder folie voor het knapperige korstje.

Af laten koelen en nog een nacht in de koelkast. Snijd `s morgens de bout in dunne plakken en schik alles op een mooie schaal, zet weg op een koele plaats, maar niet meer in de koelkast.

Recept: Betty Stickers