

Lambout gemarineerd in sojasaus en bruine suiker

Voor: 4-6 personen

Ingrediënten:

1 lamsschouder 1,5- 2 kg
3 teentjes knoflook

Marinade:

60 g bruine suiker
60 ml Worcestershire saus
60 ml sojasaus
5 eetlepels Dijon mosterd
3 eetlepels citroen
3 eetlepels plantaardige olie
3 teentjes knoflook
Grof zeezout
Vergemalen zwarte peper.

Rookmot:

2 handen vol druivenrankensnippers

Bereiding van de lambout:

- Maak met de punt van een scherpmes om de 4 centimeter, 1 centimeter diepe inkepingen langs de vlees- en huidzijde.
- Snijd de knoflooktenen in fijne schijfjes en schuif een schijfje in elk van de openingen.

Marinade:

Bereid de marinade door de sojasaus, suiker, Worcestershire-saus, mosterd, olie, citroensap in een pan te doen en op een matig vuur 3 minuten te laten inkoken totdat ze stroperig wordt.



Laat de marinade afkoelen en strijk de lamsbout hiermee goed in. Laat de lamsbout 4 tot 8 uur gekoeld marinieren.



Koel ook de overschot van de marinade.

Bereid de barbecue voor op indirecte warmte tussen de 120°-150°C, en zet er een drupann onder.

- Leg de lamsbout op het rooster en strijk nogmaals het vlees in met de marinade.
- Voeg de helft van de rooksnippers toe en sluit de rookafvoer af.
- Open de rookafvoer opnieuw en bak de bout ongeveer 2u tot 2u30 en de kerntemperatuur ongeveer 70°C bedraagt (dan is het vlees a point). Gebruik hiervoor een Thermapen SuperFast. Wie graag iets meer rosé heeft kan voor een kerntemperatuur van 60°C gaan (niet meten op het bot want het bot wordt warmer).
- In het laatste uur nog 2 tot 3 maal inwrijven met de marinade, en nog een keer op het einde.
- Dan de bout een 10-tal minuten laten rusten in aluminiumfolie gewikkeld om de vleessappen goed te laten verdelen.
- Eventueel kan je de overschot van de marinade opwarmen en als saus serveren.



Laat het u smaken!