



Geroosterde lamsbout met asperges en pistou



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 lamsbout
bol knoflook
3 takjes rozemarijn
olijfolie
1 eetlepel komijnpoeder
1 bosje witte asperges (geschild en 3 minuten voorgekookt)
1 bosje groene asperges
2 citroenen (gehalveerd)
peper en zout

Pistou

1 bosje basilicum
3 teentjes knoflook (gepeld)
1 deciliter olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de lamsbout droog. Maak met een scherp mes rondom rond ondiepe sneetjes in het vlees. Steek er gepelde teentjes knoflook en rozemarijn in. Wrijf het vlees in met olijfolie en breng op smaak met peper, zout en komijnpoeder. Zet de lamsbout in een op 180 °C voorverwarmde oven. Reken 40 minuten per kilo vlees.
- 2.** Bak de witte en groene asperges aan in een beetje olijfolie. Gril de citroenhelften.
- 3.** Maak de pistou: mix de basilicum met de knoflook, de olijfolie en de peper en het zout.
- 4.** Verdeel de asperges over een schaal en leg de lamsbout erbovenop. Werk af met de gegrilde citroenhelften en de pistou.