

## LAMSSCHOUDEUR UIT DE OVEN MET SLURFKE

(Hoofdgerecht voor 2 personen)

Ingrediënten:

1 Lamsschouder van ongeveer 1 Kg

2x 30 gram roomboter

Scheut olie

mix van gewalste peper, zout en mosterdpoeder

3 knoflooktenen

2 uien grof gesneden

1 rode paprika grof gesneden

½ prei grof gesneden

1-2 gedroogde laurierblaadjes

2 takjes tijm

1 lepel mosterd

300 ml SLURFKE

500 ml rundervlees bouillon

80 gram ontbijtkoek

Bereidingswijze:

Haal het vlees een uur van tevoren uit de koelkast. Dep het vlees aan beide kanten droog en maak drie inkervingen in het vlees. Druk hier de knoflook in. Wrijf nu de hele schouder in met het kruidenmengsel.

Laat de roomboter en olie smelten in een ruime braadpan en bak hierin het vlees rondom hard aan op hoog vuur totdat het een mooi bruin korstje heeft. Halverwege even keren.

Bak aan de zijanten van de pan de ui, knoflook, paprika, en prei mee. De tijm, laurier en mosterd erbij en blussen met Slurfke.

Draai het vuur lager en vul verder op met de bouillon. De ontbijtkoek in stukken erin verdelen. Sluit de pan af met de deksel en plaats het in een oven op 160°C en laat het 3 uur doorsudderen, met het deksel op de pan. Tussentijds wel een keer roeren om aanbranden te voorkomen.

Neem het vlees uit de pan en houdt het warm. Zeef de vloeistof. Laat dit nu tot ongeveer 1/3 inkoken en "monteer" de saus met koude klontjes boter. Breng de saus op smaak met peper, zout en evt. mosterd.

Eet smakelijk, Eet-en Bierencafé de Beiaard Enschede.

Lekker met aardappelpuree en salade van sperziebonen