

**LAMSVLEES MET ROZEMARIJN**

Benodigdheden:

- *2 sjalotten*
- *look-teentjes*
- *takjes rozemarijn, tijm en salie*

Bereiding:

1. Pel de sjalotten en hak ze grofspoel de rozemarijn prik met een mes in het vlees en steek er look in.
2. Bak het lamsvlees aan alle kanten aan in wat boter en olijfolie leg ze in een ovenschaal met de sjalot, rozemarijn, tijm en salie.
3. Zet de schaal ongeveer 20 minuten in een op 2000 voorverwarmde oven. (iets langer als u van doorbakken lamsvlees houdt).
4. Haal het vlees uit de schaal en hou het warm onder aluminiumfolie.
5. Rodewijnsaus:  
Giet een glas (of twee) rode wijn in de schotel.  
Voeg eventueel nog wat fond toe Roer de bakresten goed los en laat even doorkoken.  
Zeef de saus en werk ze van het vuur af op met vlokjes ijskoude boter.  
Kruid ze naar smaak met peper & zout.
6. Serveer het vlees in plakjes op een spiegel hete saus

