

NEGROAMARO EN LAMSSCHOTEL

1 kilo lamsvlees, schouderstuk 4 grote aardappelen 1 kop olijfolie 50 gram boter

1 citroen 2 teentjes knoflook 2 eetlepels oregano 1 kop waterzout en peper

Laat het vlees in grote stukken hakken door de slager. Giet de olie in een grote ovenschaal. Leg de stukken vlees erin. Snijdt de knoflook in grove stukken en verberg deze in het vlees. Schil de aardappelen en snijdt deze in grove langwerpige stukken. Leg ze rondom het vlees. Voeg water toe, zodat de aardappelen net onder staan. Besprenkel met het sap van 1 citroen en strooi er het zout, de peper en de oregano over. Verdeel de boter in kleine klontjes over het vlees en de aardappelen. Zet afgedekt met aluminiumfolie in een oven van 175 graden. Na een uur haalt u de aluminiumfolie ervan af en laat het vlees en de aardappelen in nog een uur garen en bruin worden. Halverwege het vlees keren.