



Montenegro

Jagnjetina u mleku

Lamsvlees in melk

1 kg. lamsvlees van de schouder
4 - 5 wortelen
500 gr. aardappelen
3 - 4 tenen knoflook
1 laurierblad
platte peterselie
1 l. volle melk
peper en zout
2 tl. vegeta

Snij het vlees in niet te kleine stukjes en leg ze in een diepe pan. Doe er de schoongemaakte tenen knoflook bij, de vegeta, laurier, een flinke snuf peper en een ruime snuf zout. Giet er de melk over en breng het langzaam aan de kook. Maak de wortelen schoon en snij ze in de lengte in repen. Die mogen er ook bij, samen met een hand gehakte peterselie. Laat het op een laag vuurtje heel zachtjes koken voor ongeveer een uur.

Tijd genoeg om je aardappelen te schillen en in niet te kleine stukken te snijden. Vet een braadslee in met olie, leg er de aardappelen in en strooi er een beetje vegeta overheen. Als het vlees gaar is gaat dat, samen met de melk en de groenten, over de aardappelen. Dek het af met aluminiumfolie en zet het in een hete (220°C.) oven en laat het nog maar eens een uurtje bakken. Een kwartiertje voor het einde van de oventijd haal je het folie weg zodat het vlees fraai gaat kleuren en de saus wat kan indikken.