



Montenegro

Jagnjetina ispod sača

Lamsvlees "onder de klok"

1,5 kg. lamsvlees (b.v. bout of schouder)
2 kg. aardappelen (of 2 grote aardappelen p.p.)
1 ui
2-3 wortelen
1 paprika
2-3 teentjes knoflook
zout en peper
1 laurierblad
wat takjes rozemarijn
paprikapoeder

Wat je nodig hebt is een goed afsluitbare gietijzeren braadpan of ovenschaal van keramiek. Voor het slagen van het gerecht is het belangrijk dat het verdampende vocht steeds weer vanaf de deksel in de pan blijft terugdruipe.

Verwarm je oven voor op 150°C.

Snij het lamsvlees (als het aan één stuk is) in een paar (niet te kleine) brokken, zodat het makkelijker te hanteren is en we geen drie uur hoeven te wachten tot het gaar is. De aardappelen kun je schillen maar dat hoeft, zeker bij jonge aardappelen, niet per se. In ieder geval snij je ze doormidden. Als ze heel groot zijn snij je ze in vieren. De paprika snij je in stukken, de wortel in plakken. De ui en de knoflook laat je met rust. Het binnenste wordt als ze gaar zijn een smeùige pasta die je er uit kunt drukken en dat samen met de vleessappen een heerlijke saus oplevert.

Kruid het vlees met zout en peper en leg het in het midden van de braadpan of ovenschaal. Daaromheen leg je de aardappelen, het laurierblad, een paar takjes rozemarijn en de groenten. Naar smaak kun je er wat paprikapoeder overheen strooien. Nu sprenkel je er wat olie over en je giet er een glaasje water bij.

Sluit de pan of schaal af met het deksel en zet het in de hete oven, ongeveer een uur. Dan keer je het vlees en braad verder, nog een half uur, of tot het vlees zacht is.* (De braadtijd hangt uiteindelijk, zoals altijd, af van de grootte van de stukken vlees en de maat van je braadpan.)