

Stoofpot van lamsbout met kikkererwtenpasta (recept van Nigel Slater)

Nodig (voor 6 pers):

een lamsbout van ongeveer 2 - 2,5 kg

voor het specerijenmengsel:

2 knoflookteentjes

1 koffielepel zeezout

1 koffielepel komijn

1 koffielepel paprikapoeder

2 koffielepels thijmblaadjes

2 koffielepels olijfolie

boter

3 blikken kikkererwten van 400 gram

1 ui

olijfolie

pikante rode peper

Bereiding:

Maak de specerijenpasta:

Pel de knoflook en wrijf fijn in een mortier samen met het zout.

Meng er de komijn, thijm en paprikapoeder onder en voeg dan geleidelijk de olijfolie toe tot je een dikke pasta bekomt. Smelt een klont boter in een pannetje en roer die onder de pasta.

Neem de lamsbout en wrijf die volledig in met de specerijenpasta. Bal langs alle kanten goed aan in een braadpan en leg de bout dan in de slowcooker. Voeg wat water toe tot de lamsbout onder staat. Laat 6-8 uur stoven.

Voor de kikkererwtenpasta:

Spoel de kikkererwten en laat ze uitlekken.

Warm ze op in warm gezouten water (dit is alleen om ze op te warmen, niet om ze verder te koken).

Pel de ui en snijd zeer fijn. Laat in een kom lichtjes stoven in olijfolie tot ze lichtjes kleuren.

Giet de kikkererwten af en maak er een pasta van. Dit gaat best in een keukenrobot.

Meng er daarna de gestoofde ajuin en de olijfolie onder.

Neem de lamsbout uit de cooker en verwijder de vetlaag van de braadjus.

Snij de lamsbout in schijven en serveer met de kikkererwtenpasta en wat braadjus.

Opmerking: je kan dit gerecht ook in oven klaarmaken: 3 - 4 uur bij 160 graden.