**Traag gegaarde lamssteak met honing-tijmsaus**

kalfsfond
rode wijn
tijm
oregano
tomatenpuree
peper en zout

honing
lamsrumpsteaks
ganzenvet
rozemarijn
gedroogde peterselie
uipoeder
lookpoeder

Breng de [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)aan de kook met een glas rode wijn, gedroogde tijm en oregano. Laat even inkoken. Roer een paar eetlepels tomatenpuree door de saus en breng op smaak met peper en zout.

Roer een paar flinke scheuten vloeibare honing door de saus. Bewaar evenwel het smaakevenwicht en overdrijf niet. We willen niet echt een te zoete saus.

Leg de lamsrumpsteaks in de slow cooker en vul aan met ganzenvet tot ze ondergedompeld zijn. Leg verse takjes tijm en rozemarijn in de kuip. Kruid verder met peper uit de molen, gedroogde peterselie, uienpoeder en lookpoeder.

Laat de bereiding 4 uur traag garen op de hoogste stand.

Haal het vlees uit de kuip en bak de steaks af in een hete pan met een paar lepels ganzenvet. Laat even afgedekt rusten. Versnijd het vlees in plakjes van een centimeter dik, net voor het opdienen.

Je kan deze combinatie laten vergezellen van groenten en een aardappelbereiding naar keuze. Hier werd geopteerd voor aardappelpartjes met komijn gegaard in de oven en tomaatjes in de oven met pesto en Parmezaan.