Geitenbout in de Romertöpf

geitenbout

veelkleurige wortelen

knoflook

uien

cider

kippenbouillon

sinaasappelsap

rozemarijn

tijm

salie

munt

balsamico

peper en zout  
  
Week de Römertopf 30 minuten of meer in water. Snijd een tiental veelkleurige wortelen in de lengte in plakjes met de mandoline. Snijd een stuk of drie grote uien op halvemaantjes. Druk een paar gepelde knoflookteentjes door een pers. Maak een [kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) van rozemarijn, tijm, salie en laurierblaadjes. Pers een drietal sinaasappels uit. Laat de geitenbout op kamertemperatuur komen en kruid langs beide zijden met peper en zout.

Haal de Römertopf uit het water. Leg er een bodem wortelschijven en ui in. Leg daarop de geitenbout. Vul rondom aan met de rest van de wortelschijven en ui. Bedek de bout met geperst knoflook.

Giet er een glas cider, een paar scheuten balsamico en het sinaasappelsap bij. Verkruimel een blokje kippenbouillon over de pot.

Sluit de deksel en plaats de Römertopf in de koude oven. Stel de temperatuur in op 185°C en de timer op 2 uur. Verwijder dan het deksel en laat nog 15 minuten staan met de oven op grillstand.

**Op het bord**, een bedje van wortelen met daarop een stuk geitenbout. Giet er een pollepel saus over en werk af met muntblaadjes.