**Lamsbout in de oven met ratatouille**

lamsbout

knoflook
olijfolie

tijm

rozemarijn

peper en zout
[ratatouille](https://www.creatief-koken.be/basis/0902.htm)

Leg in een ovenschotel een paar takjes tijm en rozemarijn, samen met een halve bol gepelde en geplette knoflookteentjes. Giet een laagje olijfolie in de schotel.

Pel de andere halve bol knoflookteentjes en snijd ze verticaal in twee. Pikeer de bout ermee. Maak met een scherp mes diepe inkepingen in het vlees en steek daarin een stukje knoflook. Duw het stevig aan, zodat het volledig verdwijnt in het vlees. Herhaal dit tot alle knoflook gebruikt is.

Leg de bout in de ovenschotel en overgiet rijkelijk met olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet de schotel 45 minuten onafgedekt in een voorverwarmde oven op 185°C en op heteluchtstand.

Keer de bout volledig om in het braadvocht. Giet er nu een half glas water bij en dek af. Zet de schotel 30 minuten op 185°C, deze keer zonder hetelucht. Zet de oven na dat half uur gewoon uit maar laat de schotel in de oven staan tot de temperatuur gedaald is tot 85°C. Houd op die temperatuur warm tot op het moment van opdienen.

Snijd de bout in individuele porties en serveer met bijgerechten, bijvoorbeeld zoals hier met een [**ratatouille**](https://www.creatief-koken.be/basis/0902.htm).