**Gigot met ratatouille en olijfoliepuree**

lamsschenkel

tomaten uit blik

[lamsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

knoflook

tomatenpuree

pastis

peper en zout

rozemarijn

aardappelpuree
pastis

olijfolie

aubergine

courgette

paprika’s

ui

tijm

passata

lamsbout

oregano

balsamicocrème

verse munt

**De saus**: bak de lamsschenkel bruin en doe die in een casserolle met tomatenblokjes, [**lamsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm), geplette verse lookteentjes, tomaten-concentraat, Ricard, peper, zout en rozemarijn. Laat een uurtje pruttelen, verwijder dan het been uit de saus. Zeef de saus, laat inkoken en bind indien gewenst.

**Olijfoliepuree**: maak een klassieke aardappelpuree en verrijk met een flinke scheut olijfolie.

Maak een klassieke ratatouille met aubergine, courgette, paprika, knoflook en ui op blokjes gesneden te fruiten in olijfolie. Voeg rozemarijn en tijm toe en laat pruttelen onder deksel. Voeg tomatencoulis (passata) toe en breng op smaak met kruiden.

Pikeer de gigot met lookteentjes tot diep in het vlees en sluit de insnijdingen zo goed als mogelijk. Wrijf de bout rondom in met olijfolie en leg hem in een ovenschotel met takjes verse tijm, rozemarijn en Griekse oregano. Kruid met een paar draaien uit de pepermolen en de zoutmolen.

Zet de schotel 30 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C. Giet een half glas water in de schotel en zet er het deksel op. Verminder de temperatuur naar 200°C en reken in totaal, vanaf het begin, op 30 minuten gaartijd per halve kilo. Laat daarna uit de oven nog een kwartiertje rusten onder aluminiumfolie.

Het eindresultaat is a point en onwaarschijnlijk sappig en mals. Wil je toch bloed op het bord, pas de braadtijd dan naar beneden aan.

**Op het bord**: een lamsboutsnede oversaust, daarnaast een quenelle puree, een lepel ratatouille, de gekonfijte lookteentjes en afwerken met een paar druppels balsamicocrème en muntblaadjes.