**Giouvetsi met lamsboutsneden**

lamsboutsneden

rode paprika’s

knoflook

rode ui

olijfolie

courgette

tomaten uit blik

rode wijn

bruine suiker

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

peper & zout

Griekse yoghurt

fetakaas

basilicum

peterselie

Griekse pasta

bechamel

**De saus**: snijd rode paprika in reepjes, rode ui op schijfjes en knoflookteentjes op flinterdunne schijfjes. Fruit deze drie in olijfolie en voeg na een paar minuten een op brunoise gesneden courgette toe.

Laat garen en voeg dan een blik volledige tomaten, een glas rode wijn, evenveel [**runderbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en een eetlepel bruine suiker toe. Breng op smaak met peper & zout uit de molen.

Bak lamsboutsneden bruin in een kleefpan met olijfolie.

**Nu kan je kiezen**: vlees en saus afzonderlijk opdienen of er een ovenschotel van maken. Als je het afzonderlijk opdient, moet je het vlees de juiste cuisson geven.

**Als ovenschotel**: leg de dichtgeschroeide lamsboutsneden in een ovenschotel. Giet er de saus over en dek af met een lichte bechamel en de rest van het blok feta, geraspt. Zet 35 minuten op 185°C in een voorverwarmde oven.

Werk af met verse basilicum en dien op met Griekse pasta.