**Lamsbout met ouzo**

lamsboutsneden

ouzo

olijfolie

citroen

gedroogde oregano

knoflook

peper & zout

tomatenpuree

boter

retsina (Griekse harswijn)

Kies voor lamsboutsneden van 2 tot 3 cm dikte. Leg ze een half uurtje in een marinade van ouzo, retsina, olijfolie, een scheutje citroensap, gedroogde oregano, gekneusd knoflook, peper en zout.

Haal ze uit de marinade, dep droog met keukenpapier en vacuümeer. Leg ze 1 tot 2 uur in een warmwaterbad op 60°C, afhankelijk van de gewenste garing en dikte.

Laat eventueel afkoelen in de ongeopende zak tot gebruik en bak ze dan pas in wat olijfolie aan beide zijden kort maar krachtig tot ze kleuren.

Het sausje: breng de marinade aan de kook en voeg extra geperst knoflook, retsina (harswijn), ouzo en citroensap toe. Geef een beetje kleur met tomatenpuree. Bind de saus indien gewenst, maar het hoeft niet.

Dien op met een bordje geraspte feta, briami en Griekse volkorenpasta.