



STAP 3 GAREN IN DE OVEN

Zet de pan of bak met de lamsnekken in het konfijtmengsel in de voorverwarmde oven en laat het vlees 10 uur garen.

STAP 4 AFKOELEN

Haal de gare lamsnekken voorzichtig uit de oven. Zet het vlees eerst minimaal 60 minuten in de ijskast om het te laten afkoelen (een hele nacht mag ook). Snijd pas daarna het vet van de koude lamsnekken weg. Het vlees moet koud zijn omdat de lamsnekken anders bij het snijden uit elkaar vallen.



STAP 5 LAKKEN

Verwarm de oven voor op 130 °C. Doe de lamsjus in een kom en kwast het vlees rondom in met de jus. Leg het gelakte vlees in een ovenvaste schaal. Schuif deze in de voorverwarmde oven en verhit ze tot de jus gaat karameliseren (dat duurt circa 3-4 minuten): hij wordt dan een beetje stroperig. Haal de lamsnekken uit de oven en lak ze opnieuw. Schuif het vlees terug in de oven tot de jus weer is gekarameliseerd. Herhaal dit 4 tot 6 keer tot de buitenkant mooi bruin kleurt.



STAP 6 CROUTONS

Snijd de croutons (kant-en-klaar gekochte of zelfgemaakte) in piepkleine blokjes. Draai elke lamsnek op de zijkant door de croutons zodat deze aan het vlees blijven plakken.



STAP 7 SERVEREN

Rasp met een scherpe rasp dunne sliertjes limoenschil over de lamsnekken. Serveer ze op een bord en geef er bijvoorbeeld een frisse salade bij. Het vlees is nu zo gaar dat het bij het aansnijden van de wervel valt.

