

## Gevulde Lamsbout

### Wat heb je nodig?

1 lamsbout  
(gerookte) gemalen zwarte peper en zout  
aiëlie (knoflookmayonaise)  
curry madras of kerriepoeder  
blikje ansjovis  
rozemarijn  
tijm  
  
yoghurt  
ca. 5 zwarte olijven, in plakjes  
1 knoflookteen, fijngehakt  
rasp van schil van 1 citroen  
1 granaatappel  
watermeloen, in plakken van ca. 1 cm.  
versgemalen peper, grof zout.

### Wat moet je doen?

Bestrooi de lamsbout van binnen en buiten ruim met peper en zout.  
Wrijf de bout daarna in met de knoflookmayonaise.  
Bestrooi de bout van binnen en buiten met curry madras/kerriepoeder.  
Stop 2 a 3 ansjovisjes en wat takjes rozemarijn en tijm in de bout.  
Leg op de buitenkant van de bout ook een paar ansjovisjes.  
Snijd de verse kruiden wat fijner en bestrijk er de buitenkant van de bout mee.  
  
Prik het vlees aan het spit en zet goed vast.  
Gaar de lamsbout in een gesloten barbecue op ca. 190 graden gedurende in 50 á 60 minuten.  
(kerntemperatuur: 52 graden).  
  
Snijd de watermeloen in plakken van ca. 1 a 1 ½ cm dik en grill deze direct op de bbq.  
  
Doe de yoghurt in een schaal en maak stevig op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.  
Voeg de knoflook, geraspte citroenschil en olijvenplakjes toe.  
Haal de pitten uit de granaatappel en roer de helft door de saus.  
  
Haal de bout van de bbq en laat rusten.  
Snijd vervolgens in plakken en serveer met de gegrilde watermeloen, yoghurtsaus en de overige granaatpitten.  
  
“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)