



Giouvetsi: Griekse orzoschotel met lamsvlees

Een hartverwarmende ovenschotel van mals lamsvlees en orzo die de tomatensaus opzuigt tot een romig geheel. Afgewerkt met een royale laag geraspte kefalotyri. Dit gerecht vraagt wat tijd, maar belooft met diepe, zuiderse smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	105'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

700 gr lamsvlees, in blokken van circa 4 cm
300 gr orzo
1 ui, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, fijngesneden
3 eetlepels olijfolie

2 eetlepels tomatenpuree
400 gr tomatenblokjes uit blik
1 kaneelstok
1 koffielepel gedroogde oregano
800 ml warme runderbouillon
80 gr kefalotyri of pecorino, geraspt
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime ovenvaste pan of braadpan op hoog vuur. Dep het lamsvlees droog met keukenpapier en schroei de blokken rondom goudbruin aan. Werk in porties zodat het vlees bakt en niet stooft. Schep het vlees tijdelijk uit de pan.
- 3.** Zet het vuur lager en voeg de ui toe aan het braadvet. Bak zacht en glazig gedurende een drietal minuten. Voeg de knoflook en de tomatenpuree toe en bak nog een minuut mee, tot de puree licht karamelliseert.
- 4.** Voeg de tomatenblokjes, de kaneelstok en de oregano toe en roer alles goed door. Leg het aangebraden lamsvlees terug in de pan. Giet de helft van de warme bouillon erbij en breng aan de kook. Kruid met zout en peper.
- 5.** Dek de pan af met een deksel of aluminiumfolie en zet een uur in de oven, tot het lamsvlees begint te ontspannen en gaar wordt.
- 6.** Haal de pan uit de oven en verwijder het deksel. Roer de orzo en de resterende warme bouillon erdoor tot alles goed gemengd is.
- 7.** Zet de pan zonder deksel terug in de oven en bak nog 20 tot 25 minuten, tot de orzo gaar en al dente is en het meeste vocht is opgenomen. Roer halverwege de baktijd eenmaal voorzichtig door.
- 8.** Haal de pan uit de oven, vis de kaneelstok eruit en proef op smaak. Bestrooi royaal met de geraspte kefalotyri of pecorino en laat het gerecht vijf minuten rusten voor het serveren.

Tip

Gebruik bij voorkeur lamsbout of lamsschouder voor dit gerecht: beide bevatten genoeg bindweefsel om tijdens het lang garen mals en sappig te blijven. Controleer de orzo op het einde van de baktijd: als de schotel te droog lijkt, roer dan nog een scheutje warme bouillon of water door.

Lekker met

Serveer met een eenvoudige groene salade met komkommer, olijven en een scheutje olijfolie, en knapperig wit brood om de saus mee op te dippen.

Dranktip

Combineer met een volle Griekse rode wijn zoals een Xinomavro of een Agiorgitiko, die de kruidige tomatensaus en het lamsvlees mooi ondersteunen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be