

## **Geen Pasen zonder Pesach**

Met Pasen vieren wij de opstanding van Jezus uit de dood. De dood die niet het laatste woord heeft maar het leven! Jezus stond in de Joodse traditie en deze krijgen wij als christenen mee in de verhalen uit het Oude testament van de Bijbel. Zo mogen wij bij de verrijzenis van Jezus nooit het verhaal van de Uittocht vergeten. De Israëlieten die in Ballingschap vele jaren gebukt gaan onder de slavernij in Egypte en hier door Jahwe van bevrijd zullen worden. Hij begeleidt hen naar het Beloofde land. De farao laat hen niet gaan, waardoor Jahwe ingrijpt. De Israëlieten moeten een maaltijd bereiden om veilig te zijn vóórdat Hij de Egyptenaren zal slaan. Een lam moet worden geslacht en bereid met bittere kruiden. Het bloed van het lam moet aan de deurposten gesmeerd worden en met de gordel om, de staf in de hand, de sandalen aan en de staf in de hand en met haast etend. De maaltijd is ter ere van de Heer; het "Pesachmaal". Het verhaal is te lezen in Exodus 12. Het eten van lamsvlees, bereid met bittere kruiden, herinnert ons aan de Pesachmaaltijd. Onderstaand recept verwijst hier symbolisch naar.

## **Lamsbout met bittere kruiden**

Neem 1 mooie lamsbout met een bilpijp erin. Dit bot zorgt voor de afgifte van sappen voor het vlees en maakt het vlees zacht. Als alternatief voor lamsvlees zou je ook een kip kunnen nemen. Het vlees kan op Witte Donderdag in de marinade. De geur van de marinade is heerlijk en doet ons uitkijken naar het Paasfeest.

Ingrediënten voor de marinade:

- 4 teentjes knoflook
- Rozemarijn
- Tijm
- Bladselderij
- 6 kruidnagels
- 4 laurierblaadjes
- Majoraan
- Jeneverbessen
- 8 geplette peperkorrels
- Zout
- 1 in ringen gesneden ui
- 1 peen of een paar worteltjes, in plakjes gesneden
- 1 dl. azijn
- 1 fles rode wijn

## **Bereiding**

Wrijf de lamsbout droog met keukenpapier. Maak met een mesje inkepingen in de lamsbout en stop in elke inkeping een kwart stukje knoflook. Doe dit verspreid over de hele bout. Neem een ruime schaal. Doe alle ingrediënten met de wijn in de schaal en leg de lamsbout hierin. Giet met een lepel de marinade over de bout en dek af met een plasticfolie. Zet de bout weg op een koele plaats (koelkast). Bedruip meerdere keren per dag de bout met de marinade of draai deze meerdere keren per dag om, zodat het vlees heerlijk doordrenkt raakt met de marinade.

- Op Paasochtend kan het vlees uit de marinade.
- Dep de bout met keukenpapier droog en haal de knoflook uit de inkepingen van het vlees.

- Zeef de marinade. Het vocht moet bewaard blijven. De restanten mogen weg.
- Zet de oven op 175 graden aan.
- Doe in de braadpan een groot stuk roomboter (200 gram) en laat op hoog vuur bruin worden tot het schuim wegtrekt.
- Braad dan de bout snel aan alle kanten bruin zodat de sappen niet kunnen ontsnappen.
- Doe de bout met de braadboter en de marinade in een ovenschaal en plaats op een rooster in de oven.
- Laat de bout ongeveer anderhalf uur in de oven langzaam garen. De tijd is afhankelijk van de grootte van het stuk vlees. (Evt. kan je een kerntemperatuurmeter gebruiken. De temperatuur die het vlees moet bereiken staat op internet)
- Bedruip de bout tussendoor of draai deze geregeld om zodat het vlees niet aan de bovenkant uitdroogt. Wanneer het vlees een mooie kleur heeft kan dit afgedekt worden met zilverfolie om vervolgens verder af te braden.
- Als het vlees gaar is, neem deze dan uit de oven en wikkel in met zilverfolie. Terwijl het vlees rust kan de jus afgemaakt worden op het
- fornuis met peper, zout en evt. een half bouillonblokje of een potje wildfond.
- Bij de lamsbout is het heerlijk om een luchtige puree of rijst (gekookt in bouillon met kookroom, een lente-uitje en bij het serveren Parmezaanse kaas aan te bieden.) Bij dit gerecht passen erg smakelijk abrikozen en een lekkere salade. Het vlees is een pronkstuk!

Zalig Pasen!