**Langzaam gegaard pittig lamsvlees van Gordon Ramsay**

Nodig:

4 lamsschenkels

2 wortels, geschild en in plakken

1 ui, gepeld en in dikke ringen

2 laurierblaadjes

750 ml rode wijn

500 ml kippenbouillon

handje muntblaadjes, om te garneren

Voor de marinade:

1-2 rode chilipepers, van zaad ontdaan en in plakjes (naar smaak)

1-2 groene chilipepers, van zaad ontdaan en in plakjes (naar smaak)

2 theelepels gerookt paprikapoeder

2 theelepels gedroogde oregano

1 theelepel komijnzaad

2 kaneelstokjes, doormidden gebroken

3 tenen knoflook, gepeld grofgehakt en gekneusd

olijfolie

zout

zwarte peper.

Bereiding:

Maak eerst de marinade. Meng de pepers, paprikapoeder, oregano, komijn, knoflook, 1 eetlepel olijfolie en zout en peper. Wrijf het lam goed in met het mengsel. Laat, als je tijd hebt, tenminste 1 uur marineren, of zelfs een hele nacht. Verwarm de oven voor op 160 graden. Verwarm een paar eetlepels olie in een grote casserole op het fornuis. Braad het lam in ongeveer 6 minuten rondom bruin en voeg de pepers en kaneel uit de marinade toe. Voeg wortel, ui, en laurier toe en braad ongeveer 2 minuten aan. Til het vlees op zodat het op de ui en wortel ligt. Voeg de wijn toe en roer de aanbaksels los, breng aan de kook en laat in 7-8 minuten tot de helft inkoken. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en zet dat, niet afgedekt, 3 uur in de oven, tot het vlees botermals is en de saus ingekookt. (Als de bovenkant va de schenkels lijkt uit te drogen bedruip ze dan en draai ze af en toe). Haal het gare vlees uit de oven, garneer met in reepjes gesneden munt, schep het kookvocht erover en dien op. Lekker met couscous of aardappelpuree.