



# WIJN-SPIJS COMBINATIE VAN DE MAAND

**PICUS**  
ROSSO PICENO SUPERIORE



**GASTRO  
VINO**  
VERWENNERIJ  
SINDS  
1932

Smaakvolle & krachtige  
Italiaanse wijn van  
superieure kwaliteit.

## Gesmoorde lamsschenkels

INGREDIËNTEN (Voor 6 personen)

- 6 mooie lamsschenkels, ca 250g per stuk
- 3 dl olijfolie
- 6 ansjovisfilets uit de pekel, gehakt
- 2 grote tenen knoflook, in flinterdunne plakjes
- 1 el verse rozemarijnnaaldjes
- 1 verse rode chilipeper, in de lengte doormidden gesneden
- 1 dl witte wijn
- 5 dl vleesbouillon
- 500g verse tomaten, gepeld en de zaadjes verwijderd, in stukken gesneden
- 100g zwarte olijven
- handvol gehakte platte peterselie
- **Polenta:** volledig recept op [gastrovino.nl](http://gastrovino.nl)

Dep de lamsschenkels droog. Verhit de olie in een zware, brede pan waar de schenkels mooi naast elkaar in passen. Leg er de schenkels in en bak ze onder af en toe omdraaien ongeveer 15 minuten tot ze rondom bruin zijn. Neem de schenkels uit de pan en leg ze op een schaal. Bestrooi ze met zout en peper. Doe de gehakte ansjovis, plakjes knoflook en rozemarijn in de hete olie. Roerbak alles 1 minuut tot de ansjovis bijna gesmolten is en de knoflook goudgeel is. Blus de pan af met de witte wijn. Breng al roerend tegen de kook aan. Voeg de bouillon en stukjes tomaat toe. Breng op smaak met zout en peper en breng tegen de kook aan. Leg de voorgebakken schenkels in de saus. Draai het vuur laag en leg het deksel op de pan. Laat de schenkels onder af en toe omdraaien ongeveer 1½ uur zachtjes sudderen tot het vlees door en door gaar is. Voeg vlak voor het serveren de zwarte olijven toe. Doe de lamsschenkels met de saus in een grote dienschaal. Bestrooi met peterselie en dien op met polenta.