

Lamsracks | lente groenten

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Lamsrack Lamsracks - 3 ribs p.p. 1 citroen 75 g baby spinazie 25 g platte peterselie 2 teentjes knoflook 150 g ongezouten roomboter 2 eieren 150 g panko 10 g mosterd - <i>Dijon</i> geklaarde boter - <i>Phase</i> 500 g snoeptomaatjes mix 2 sjalotten 1 bosje radijs met lof 400 g groene asperges 1 verse gegaarde maiskolf	Lamsrack Verwarm de oven voor op 180°C. Laat de lamsracks op kamertemperatuur komen. Dep ze droog en ontdoe ze zoveel mogelijk van het vet en eventueel van de vliesjes. Boen de citroen schoon, rasp de schil en pers de helft uit. Bewaar het sap. Meng in de keukenmachine de spinazie, peterselie, de knoflook en 150 g boter tot een egaal mengsel. Roer de eieren en $\frac{3}{4}$ van de panko, de citroenrasp, peper en zout en de mosterd door het spinazie mengsel. Zet afgedekt weg tot gebruik. Verhit de geklaarde boter in 2 koekenpannen op middelhoog vuur, en bak de lamsracks in 2 à 3 minuten rondom bruin. Bestrooi ze met peper en zout, haal ze uit de pannen. Bewaar beide pannen met het bakvet voor resp. de groente en de jus. Verdeel het spinazie mengsel over de bovenkant van de lamsracks en druk goed aan. Bestrooi met de rest van de panko. Bak de lamsracks 20 minuten in de oven tot rosé, met een kerntemperatuur van 55° C. Snijd ondertussen de tomaatjes doormidden en de sjalotten in plakjes. Was de radijs en snijd ze in plakjes met het lof eraan. Snijd de harde onderkant van de asperges en snijd in stukken. Haal de maïskorrels van de kolf. Verhit opnieuw het achtergehouden braadvet van 1 pan en bak op medium vuur achtereenvolgens de sjalotten, radijs, asperges, tomaatjes en maïskorrels 3 à 4 minuten. Het mag nog wat knapperig zijn. Besprenkel daarna met wat citroensap.
Kruidenjus 1 sjalot 2 teentjes knoflook 50 g winterwortel 200 ml rode wijn 350 ml lamsfond 2 takjes tijm 2 blaadjes laurier 1 takje dragon $\frac{1}{2}$ takje rozemarijn peper en zout aardappelzetmeel	Kruidenjus Fruit de sjalot, de knoflook en de winterwortel in de 2^{de} pan met bakvet. Blus af met rode wijn. Laat inkoken tot $\frac{2}{3}$. Voeg de lamsfond, de tijm, laurier, dragon en rozemarijn toe. Laat inkoken tot $\frac{2}{3}$. Zeef de jus en breng op smaak met peper en zout. Bind de jus met wat aardappelzetmeel.

MENU MEI

Krieltjes Parmezaan

1000 g gewassen krieltjes
met schil
150 g geraspte
Parmezaanse kaas
peper

Krieltjes Parmezaan

Verwarm de oven voor op 180 ° C. Kook de krieltjes gaar met wat zout. Giet ze af en laat ze afkoelen.
Snijd ze vervolgens doormidden, strooi de geraspte kaas op een bakplaat met bakpapier en leg de krieltjes met snijkant naar beneden op de kaas.
Bak ze ca. 20 minuten tot de kaas is gesmolten en aan de aardappeltjes vastzit.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Schik 3 stuks lamsrack op het bord. Snijd de krieltjes met de kaas in 12 delen en leg die naar de lamsrack. Verdeel de gemengde groenten over het bord.
Lepel wat kruidenjus naast de lamsrack.

