



Hoofd gerecht

Gebakken lentelamsbout

met asperges, Opperdoezer Ronde en een jus van sjalotjes



Gebakken lentelamsbout

met asperges, Opperdoezer Ronde en een jus van sjalotjes

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Lamsbout:

600 gr gekruide lamsrollade

Opperdoezer Ronde:

280 gr Opperdoezer Ronde
aardappels

6 gr gesneden krulpeterselie

15 gr gezouten roomboter

water en zout

Hollandse asperges:

420 gr witte Hollandse asperges

water en zout

Jus van sjalotjes en waterkers:

25 gr sjalotten

2 bosjes cresson (waterkers)

10 gr gezouten roomboter

130 ml lamsfond

3 gr bruine basterdsuiker

20 ml rode tafelwijn

boter, olie, peper en zout

Mise en place

Braad de lamsbout om en om aan in een pan en gaar verder in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 55°C (afhankelijk van het gewicht ca. 45-60 minuten).

Borstel de aardappeltjes schoon onder de kraan en kook ze in water met wat zout. Was, droog en hak de peterselie en smelt de roomboter.

Snij de aardappeltjes op het gewenste formaat en glaceer ze in de boter met peterselie.

Maak de sjalotten schoon, snij ze in halve ringetjes en glaceer ze. Snij de helft van de waterkers en voeg deze en de bruine suiker toe en blus af met de wijn. Voeg de fond toe en laat het iets inkoken.

Schil de asperges dubbel en snij ca. 2 cm van de onderkant af. Blancheer ze in water met zout. Glaceer ze nog even in de roomboter.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verwijder het touw van de rollade en trancheer een plak op de gewenste dikte. Gril dan nog even een mooi raster op het vlees en dresseer het vlees op het bord.

Verdeel de aardappeltjes naast het vlees en schenk de jus eraan.

Garneer het geheel met de resterende waterkers. Serveer de asperges er op een bordje naast. Garneer deze eventueel met wat gehakte peterselie.

Wijnadvies!

Cabernet Sauvignon & Shiraz

HOUGHTON

Australië

fles 75 cl - 08.824.16

explosief, eucalyptus,
compact, rond



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum
T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras