

# H Hoofd gerecht



## LAMSROLLADE

met couscous en wijn-rozemarijnsaus



# LAMSROLLADE

met couscous en wijn-rozemarijnsaus



## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Lamsrollade:

640 gr Polderlam lamsrollade,  
rauw

### Parelcouscous:

5 gr Hocras gedroogde  
bospaddenstoelenmix  
35 gr schone doperwten  
25 gr groene aspergetips  
1 gr Bresc verse knoflookteentjes  
25 gr uiensnippers  
55 gr Al-Fez parelcouscous  
3 gr groentebouillon granulaat  
25 gr Black Bussummer oude kaas  
15 ml kookroom  
12 gr roomboter  
zout en peper naar smaak

### Saus:

200 gr Hocras Mep rode wijnsaus  
10 gr rozemarijn  
10 ml witte wijnazijn

### Chips van lotuswortel:

40 gr lotuswortel

### Benodigheden:

oven, kernthermometer en friteuse

## Mise en place

Braadt de lamsrollade om en om aan en gaar deze verder in de oven op 90° tot een kerntemperatuur van 55°C. Wel de bospaddenstoelen in warm water, spoel ze schoon en laat ze uitlekken.

Blancheer de doperwten en aspergetips in water met wat zout. Plet de knoflook, hak fijn en gleeceer deze met de uien. Voeg parelcouscous, water en bouillon toe en kook dit op laag vuur gaar. Voeg dan de paddenstoelen, erwtten, asperges (houdt per persoon 3 topjes apart) en als laatste de oude kaas toe. Laat het even wellen en meng tot slot de roomboter erdoor tot het smeugig is en voeg naar smaak zout en peper toe. Kook de rode wijnsaus met de rozemarijn op laag vuur en laat iets inkoken. Zeef de kruiden eruit en meng druppelsgewijs de witte wijnazijn erdoor. Snij de lotuswortel in dunne plakjes snijden en frituur ze goudbruin op 160°. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Trancheer de lamsrollade en dresseer deze in midden van het bord. Knijp met 2 lepels 3 quenelles van de parelgort, verdeel deze over het bord en leg hier een aspergetopje bovenop.

Schenk de saus als streep tussen de quenelles en zet tot slot 3 lotuschips tegen het vlees aan.



### Tempranillo

ALTAMAR  
Toro, Spanje  
fles 75 cl  
08.825.81

**Geur:** Rode bessen, tabak en koffie  
**Smaak:** Lange fruitige afdronk



Wijnadvies!



### Rasteau

DOMAINE NOTRE DAME DES PALLIÈRES  
Rhône, Frankrijk  
fles 75 cl  
08.302.59

**Geur:** Pruimen, kersen en specerijen  
**Smaak:** Rond, rood fruit en een zacht pepertje



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.  
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.