

Ingrediënten voor 4 personen

Lamsracks, honing, tijm, rozemarijn, aardappelen, knolselderij, bladselderij, creme freche, mosters, haricot verts en parmaham

Tijd: 30-60 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Lamsracks met honing-tijm, met knolselderijpuree en haricot

Vorbereiding

Lamsvlees kopen. Lamsvlees is vrij duur, maar bij de Islamitische slager meer dan de helft goedkoper, alleen moet je vaak nog een beetje zelf bijsnijden. Hier heb ik een in de lengterichting half doorsneden lamszadel gekocht. Dit zijn 8 ribbetjes.

Bereidingswijze

De lamsracks aan elkaar in de koekepan met olie en boter goed aanbakken. Ondertussen een saus maken van olie, knoflookpoeder, honing, versgehakt tijm en rozemarijn. Hierna de lamsracks van het vuur en insmeren met de saus en vervolgens 10 minuten in de oven op 175 graden zodat ze lekker rose zijn. In de ovenschaal bij de lamsracks wat takjes rozemarijn en tijm, en wat teentjes knoflook en stukken ui leggen. Aardappelpuree maken van aardappelen, klein gesneden knolselderij. Hierbij mosterd, peper, zout, cremefreche en versgehakt bladselderij toevoegen. Dit opscheppen met een ijsbolletjesschepper. Als groente past hier haricoverts gewikkeld in parmaham goed bij. De jus van de lamsracks is door de toegevoegde knoflook, tijm, rozemarijn en ui heerlijk smaakvol om over de aardappelpuree te serveren.

Serveertips

Mooie witte borden opmaken met Honing-tijm decoratiesaus van AH

