

LAMSRACK MET RÖSTI RONDJES



Ingrediënten (10 personen):

- 30 Aviko Rösti Rondjes
- 3 kilogram Lamsrack
- 50 groene aspergepunten
- 2 bloemkolen
- 30 cherrytomaten
- 5 deciliter room
- Peper en zout
- Boter
- Optioneel: zelfgemaakte tijmjus

Lamsrack met Rösti Rondjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de bloemkool in grove stukken en blancheer de aspergepunten en bloemkool beetgaar. Maal de bloemkool in de keukenmachine. Pof de cherrytomaten en breng deze op smaak met peper en zout. Bak de Rösti Rondjes in de oven in 10-15 min gaar. Schenk de room in een pan en voeg de gemalen bloemkool toe, verhit kort en blijf goed roeren tot het een gladde massa is. Bestrooi ondertussen het lamsvlees met peper en zout. Verhit de boter in een koekenpan. Laat de boter uitbruisen tot het iets begint te verkleuren en bak op middelhoog vuur de lamsrack om en om goudbruin. Leg het vlees op een bakplaat en gaar het in de oven tot het rosé is. Laat het vlees 5 tot 10 minuten rusten op een warme plaats voor je het aansnijdt. Serveer de lamsrack met de Rösti Rondjes, bloemkoolpuree en groenten. Maak het eventueel af met zelfgemaakte tijmjus.



Je kunt zoveel meer met Aviko