



**Een parade van lamshaasjes in het groen**

**Benodigheden:** 3 kg lamshaasjes, 1 kg crépinette, smaakstoffen, 1½ kg grote spinaziebladeren, braadboter. 1 liter lamssaus, 40 kleine tartelettes, 1 koolraap, 1 peterselie, 100 gram roomboter (of roomsaus), 100 gram mosterd roquette.

**Aardappelsoesjes** bestaande uit 1 kg gekookte aardappelen, 150 gram geraspte parmezaanse kaas, **soezenbeslag** van 200 gram water, snufje zout, 100 gram margarine, 100 gram bloem, 200 gram eieren.

**Werkwijze:** aardappelen schillen, in vieren snijden, wassen en in kokend water 20 minuten koken. Vocht afgieten en kort droogkoken. Pureren. Soezenbeslag maken door water, zout en margarine aan de kook te brengen. Casserole van het vuur nemen en de bloem in een keer toevoegen. Vermengen met de **spatel** en enkele minuten op een zacht vuur droogkoken. Overhevelen in een bekken, de 4 eieren loskloppen en beetje bij beetje de eieren met de **garde** onder de omgekeerde roux kloppen. Vermengen met de aardappelpuree, geraspte kaas en op smaak brengen. **Frituur op 170°C** zetten en met behulp van twee eetlepels, kleine soesjes frituren.

In een passende casserole water aan de kook brengen en de **spinaziebladeren** enkele tellen blancheren en op keukenrolpapier leggen.

De **lamshaasjes** kruiden en goed omwikkelen met de spinaziebladeren. **Crépinette** goed uitspoelen, uitknijpen en op en snijplank uit elkaar leggen. **Vijf lamshaasjes** op de crépinette leggen en minstens vier omwikkelen met de crépinette. In de hete braadboter aan alle kanten ongeveer vijf minuten bakken en later nog tien minuten nagaren in de oven van 220°C.

**Saus** op smaak brengen.

**Groenten: Koolraap** schillen, in plakken van 2 cm dik snijden en met een kleine pommes parisiëneboor balletjes uitboren. Vijf minuten blancheren, afgieten en vermengen met iets boter en gehakte peterselie. De tartelettes hiermee vullen. **Mosterd roquette** wassen.

**Opmaak:** In het midden van de ronde borden wat lamssaus. De rolladestaaf lamshaasjes in dikke plakken snijden en rechtop zetten in de saus met enkele takjes roquette. Verder de tartelettes en aardappelsoesjes.