



Het mooiste van het Limburgse lam

Benodigheden: 2 kg lams racks, 1 kg lamsrugfilet, 1 kg lamsnietjes, braadboter.

Tijmsaus van 1 liter pak rode wijnsaus, mirepoix, 1 bos tijm, 3 eetlepels honing, 1 teentje knoflook, 1 glas Madeira

Sherrysaus van de vleessappen (glace de viande) in de koekenpannen, 1 fles droge Sherry, 200 cc zure room. **Aardappelen:** 5 kg bonken, olie.

Groenten: 4 bossen groene dikke asperges, 3 gele courgettes, 2 doosjes baby tomaten, 1 blik gekookte grote witte bonen, 1 doosje micro leaf.

Werkwijze: Lamnietjes ontvliezen, doormidden snijden en het vet wegsnijden. Schoon spoelen en drie minuten blancheren in een **groentefond**. Koud spoelen. Verwennen met peper en zout. Heel kort bakken. Racks schoonmaken, kruiden en kort bakken. In de oven verder garen tot 52°C kerntemperatuur.

Lamsrugfilets kruiden, kort bakken en in schuine tranches snijden van 50 gram p.p.

Bonken met de ananasboor uitboren. In kokend water met zout in twee casseroles beetgaar blancheren. Afgieten en in de olie bakken.

Groenten: Courgettes wassen, in stukken verdelen en ovaal modelleren. **Drie minuten** blancheren. **Koud spoelen.** Onderste gedeelte van de **groene asperges** wegsnijden, in schuine tranches snijden en **vijf minuten** blancheren. Koud spoelen. **Baby tomaten** bestrooien met iets tijm en in de oven gratineren. **Micro leaf wassen.** De grote witte bonen opwarmen.

Opmaak: Een of twee staafjes in het midden van de borden leggen. Links en rechts hiervan de twee verschillende sauzen draperen met tegen de staafjes aan een smal stukje rack, niertje in de **Sherrysaus** leggen en de lamsrugfilet in de **tijm/honingsaus**.

Decoreren met iets micro leaf en takje tijm. Er omheen speels de groenten verdelen.

Wijnsuggestie:

Rioja Reserva, Spaanse wijn van minimaal 4 jaar oud, en 12 maanden op houtrijping. Geur van fijne vanille, en een impressie van kersen, bessenconfijt en pruimen; super zachte tannines

