



Lamsfilet in goed gezelschap

Benodigheden: ½ kg. asperges, ½ kg dikke wortelen, 1 kleine Romanesco, 1 bos radijs, 1 peterselie, 2 kg. bonken, 500 gram gewassen spinazie, 250 cc. Crème Fraîche, 1 doosje kwarteleitjes, 1 doosje Affila Cress, 1 bos bieslook, French Dressing. 100 gram roomboter. 14 Coquilles. 1 kg. lamsfilet. Parijse boortje. Braadboter.

Werkwijze: De spinaziebladeren in ruim kokend water kort blancheren en koud spoelen.
Geblancheerde spinazie goed uitknippen en fijn hakken.

De aardappelen schillen, in vieren snijden en in kokend water 20 minuten garen.

Afgieten, droog koken en **pureren** met de **handmixer**.

Verfijnen met iets **Crème Fraîche** en **gesmolten boter**.

De fijngehakte spinazie eronder spatelen.

Asperges schillen en van de schillen een fond trekken.

De **asperges verdelen** in stukken van 3 cm. en **acht minuten blancheren**. Koud spoelen.

Romanesco bloemkool in roosjes snijden en in **ruim kokend water** ongeveer **5 minuten** blancheren, **onderdompelen in koud water**.

Wortelen schillen en met de kleine Parijse aardappelboor, bolletjes uitboren en **acht minuten** blancheren.

Radijsjes wassen en in **vieren** snijden. **Kwarteleitjes** in de koekenpan kort bakken.

Coquilles drogen, door de bloem halen en **twee minuten bakken**.

French Dressing maken van 1 dl. witte wijn, smaakstoffen, scheut gembersiroop, 1/3 bos peterselie, 1/3 bos bieslook, 1 dl. olijfolie en met de staafmixer mengen.

Affila Cress uit elkaar halen en even in het water leggen. 2/3 bieslook fijn snijden.

Lamsfilet verwennen met zout en peper en ongeveer zes minuten bakken. In plakken snijden.

Proefbordje maken.

Opmaak: In het midden van de **warme diepe borden**, een bergje spinazie stampot maken met daarin **feestelijk gedresseerd**, de warme asperges, wortelbolletjes, romanesco, Coquille, kwartelei, lamsfilet, Affila Cress, ¼ radijs en gesneden bieslook.

Om deze **feestelijke zomerheuvel** heen, de **french dressing** draperen.

Wijnsuggestie:



La Cour des Dames , Pays d'Oc

Mono-cepage: Mourvèdre Van oorsprong Catalaanse druif die ook bekend is onder de namen mataro of monastrell kwalitatief goede tannines indien alcoholpercentage minstens 12% is kruidig, rijp, gul, warm en stevig met nuances van pruimen, bramen, zoethout, kaneel en drop.

of



Révélation Pays d'Oc

Badet-Clemont Mourvèdre, Grenache. Na assemblage volgt een korte houtrijping. Soepele, stevige en kruidige wijn mooie afdronk met nuances van pruimen, jam en een hint van verse kruiden nu op dronk, bewaren tot 2017