



Lamskoteletjes omwikkeld met stro-aardappelen

Benodigheden: 175 gram lamsracks, bloem, olie, 8 eieren, 3 kg bonken, 3 eetlepels tempurameel. 8 glaskoolrabi's, 1 kg zwarte wortelen, 2 bosjes radijs, 200 gram bladspinazie. 2 doosjes tuinkers. Honing/tijmsaus.

Werkwijze: Lamsracks verdelen in porties van 175 gram. Verwennen met peper en zout en door de bloem halen. Afhankelijk van de dikte van de bonken, 15 à 20 bonken tot **pommes paille** (stro aardappel) schaven op de mandoline. Bestrooien met tempurameel en zout.

Van 8 eieren een **anglaise** maken en de racks door de anglaise halen, vervolgens door het **pommes paille** en in de hete olie kort bakken. Op een ovenplaat leggen en later verder 12 minuten garen in de oven bij 160 °C.

Koolrabi's (4 p.p.) en **zwarte wortelen** (4 p.p.) in blokken van 2 cm snijden. Apart bijtgaar koken.

Spinazie enkele seconden blancheren, koud spoelen, uitknijpen en pureren met de staafmixer. Een gedeelte van de **restjes aardappel** tot puree koken en vermengen met de spinazie. In de spuitzak doen. **Radijs** in plakken snijden.

Honingsaus: 1 liter bruine fond, 2 eetlepels honing, 5 takjes tijm, scheut Madeira.

Opmaak. In het midden van de warme borden wat honingsaus draperen met daarin de rack en bovenop iets tuinkers. Links en rechts twee blokken koolrabi en zwarte wortel met op de wortel een plak radijs en op de koolrabi een bolletje spinaziepuree.