



Lamsrugfilet omwikkeld met Tramizzini

Benodigheden: 20 lamsfilets à 100 gram, 1 kg kipfilets, 1 liter slagroom, 1 pak Tramizzini, 1 peterselie, 1 basilicum, 1 bonenkruid, 1 bieslook, 5 kg tuinbonen, 2 rode paprika's, iets tijm, 2 uien, 500 gram couscous(instant), 1 liter gevogelte fond, 100 gram roomboter, 1 croma, Allesbinder, takjes rozemarijn, 20 halve tomaten, 500 gram diepvriesdoperwtten.

Werkwijze: Lamsrugfilets kruiden en aan alle kanten **kort** aanbraden.

Kipfilets wassen, drogen en in kleine stukken snijden. In de cutter fijn hakken en in de blender met iets room, zout en de kruiden fijn pureren.

Tramizzini broodplakken met de deegroller **zéér dun** uitrollen en deze insmeren met kippenfarce. De aangebraden lamsrugfilets hierop leggen, strak oprollen en inpakken met huishoudfolie om ze in model te houden. **In de koelkast leggen.**

De **lamsvleesrollen** gelijkmatig **bakken**, dan 2 minuten **frituren** en daarna nog 4 minuten garen in de **oven**. Schuin trancheren.

Schoon gemaakte tuinbonen in ruim kokend water ongeveer 8 minuten blancheren afhankelijk van de dikte. **Koud spoelen.** Paprika's in brunoise snijden en 2 minuten blancheren.

De overige room verwarmen met iets zout, peper, nootmuskaat en gehakte bonenkruid. Bonen en paprika's hierin verwarmen en lichtelijk binden met Allesbinder.

Couscous koken volgens voorschriften en afmaken met enkele stukjes roomboter en gesneden bieslook. **Tomaten** plisseren en uithollen. Vullen met doperwtten.

Opmaak: Met de ijsknijper een bolletje couscous op de warme borden met ernaast de lamsrugfilet en de tuinbonen. Garneren met een takje rozemarijn.