



Meesterlijke Italiaanse Lamsrack

Ingrediënten

* 300 gr Lamsrack	
* 30 gr Kruidenolie Dali Groen Epos	651910
* 50 gr Mozzarella, plakken	500052
* 20 gr Lamsoortjes	
* 50 gr Zongedroogde tomaatjes	550016
* 1 knoflook, gepeld	
* Basilicum	
* Rolladekoord	800116

Bereidingswijze

- * Snijd het lamsrack in en vul de opening met plakjes mozzarella, zongedroogde tomaatjes en de lamsoortjes
- * Trek het rolladetouw om de gevulde lamsrack heen tussen de ribben door en zet vast met een knoopje

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* Marineer het geheel met de Kruidenolie Dali Groen

* Snijd een aantal inkepingen in het lamsrack en vul deze met knoflookteentjes

* Verwarm het gerecht gedurende 15-20 minuten op de barbeque met gesloten deksel op indirecte wijze

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014