



Lamsrack uit de Oven

Ingrediënten

50 gram Boter
30 gram Paneermeel 651308
20 gram Verstegen World Spice Blend Mediterranean
800 gram Lamsrack 606112
150 gram Zoete aardappel 400687
100 gram Paddestoelenmix 406902
100 gram Sjalot 406510
1 takje Rozemarijn 406510
30 gram Verstegen World Grill Seasalt Pepper 651259

Bereidingswijze

- Smelt de boter.
- Voeg de paneermeel en World Spice Blend Mediterranean aan de boter toe, meng kort door en laat opstijven in de koeling.
- Maak de lamsrack schoon en verdeel in twee gelijke stukken.
- Modelleer de kruidenkorst op het vlees en druk goed aan.
- Schil de zoete aardappel en snijd in stukken.
- Snijd de champignons grof.
- Maak de sjalot schoon en snijd in tweeën.
- Meng de groenten met de 'World Grill Seasalt Pepper' en plaats in een ovenschaal.
- Steek de twee stukken lamsrack met de botten in elkaar en plaats op de groente.
- Snijd de tak rozemarijn in stukjes en verdeel over de schaal.

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