

Lamsrack met salsa verde

Datum: 19-09-2005
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- 2 zakjes verse munt
- 1 zakje verse peterselie
- 1 eetlepel grove mosterd
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 eetlepel azijn
- 1 dl (olijf)olie
- 6 of 12 lamsracks (ca. 550 g)
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Eieren in ruim water aan de kook brengen en in ca. 8 minuten hard koken. Vervolgens onder koud water spoelen en pellen. Knoflook en sjalot pellen en grof snijden. Munt- en peterselieblaadjes van steeltjes plukken, enkele blaadjes achterhouden voor garnering. Kruiden met knoflook, sjalot, mosterd, kappertjes, azijn en 5 eetlepels olie in keukenmachine fijn malen, zonodig meer olie toevoegen als mengsel te dik is. Vervolgens ei fijn snijden en door salsa roeren. Salsa op smaak brengen met peper en zout.

Oven voorverwarmen op 200 graden of gasovenstand 4. Lamsracks bestrooien met peper en zout. In ruime koekenpan rest van olie verhitten en lamsracks per 2 stuks in ca. 5 minuten rondom bruinbakken. Vervolgens vlees in braadslede zetten, bakvet erbij schenken, en in midden van oven in 15 à 20 minuten rosé braden. Vlees uit oven nemen en enkele minuten laten staan. Vervolgens in plakken snijden en op warme borden serveren met salsa. Garneren met achtergehouden kruiden. Serveren met gemengde groene sla.