

Lamsfilet in bladerdeeg met honingtijmsaus en asperges

Datum:	11-05-2009
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 lamsfilet (80 g)
- 8 plakjes bladerdeeg
- 8 plakken rauwe boerenham
- 40 asperges
- krielaardappeltjes
- 100 g boter
- 2,5 dl lamsfond (basis)
- 3 eetl. honing
- 3 eetl. balsamico azijn
- 0,5 theel. tijm
- 1 eierdooier
- 3 eieren, gekookt en geprakt
- zout
- peper
- nootmuskaat
- aardappelmeel

Bereidingswijze:

Schil de asperges, was de schillen en leg ze onderin de aspergekookpan. Voeg water toe plus de asperges (met zout, peper, nootmuskaat en een klontje boter) en kook ze beetgaar.

Smelt de rest van de boter in de pan en bak hierin de lamsfilet 2 minuten om en om (in hete boter). laat ze afkoelen, rol de filets in een plak rauwe ham. Leg ze op een plakje bladerdeeg, maak de randjes van het bladerdeeg nat en vouw deze dicht. Bestrijk ze met eierdooier. Leg de pakketjes op een beboterde bakplaat en bak ze in 20 minuten op 225 graden.

Blus het braadvet van de lamsfilet af met de lamsfond. Voeg de tijm, honing en balsamico toe, breng op smaak met zout en peper. Bind de saus met aardappelmeel. Monteer met wat klontjes koude boter.

Frituur de krielaardappeltjes mooi goudbruin.

Leg de asperges mooi gelijk op de helft van het bord. Besprenkel ze iets met de geprakte eieren. Leg op de andere helft de krielaardappletjes en het pakketje, maar dan doorgesneden, half open. Laat de saus er in het midden doorlopen.