

# Texels lamsrack met kruidenkorst en aardappelgalettes

Datum: 21-02-2011
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

**Texels lamsrack met kruidenkorst:**

- 4 lamsracks
- 1 bosje peterselie
- 1 teentje knoflook
- 6 eetl. geraspte belegen kaas
- 2 oude witte boterhammen
- 2 eetl. olijfolie
- 600 g doperwten (vers of diepvries)
- 0,5 bosje munt
- 300 g zachte brie
- 8 eetl. braadboter
- 40 g roomboter

**Aardappelgalettes:**

- 8 vastkokende aardappelen, geschild, in flinterdunne plakjes
- 100 g gesmolten boter
- zout
- peper
- 4 eetl. arachideolie

## Bereidingswijze:

**Texels lamsrack met kruidenkorst:**

Verwarm de oven voor op 150 graden. Doe voor de kruidenkorst de peterselie, met de knoflook, gerapste belegen kaas, oude boterham en de olijfolie in een keukenmachine en mix het tot een gladde massa. Dit kan ook met een staafmixer. Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Bak de lamsracks om en om aan in braadboter. Gaar ze daarna nog 10 minuten in de oven. Kook de doperwten bietgaar en giet ze af. Voeg boter en de gesneden munt toe. Smeer de lamsracks nu in met het kruidenkorstmengsel en plaats deze nog 2 minuten terug in de oven op grillstand om een krokant korstje te krijgen.
Leg de doperwten op het midden van een bord met de stukjes brie er omheen. Leg dan als laatste het lamsrack dat we gesneden hebben, op de doperwten.

**Aardappelgalettes:**

Doe de plakjes aardappel in een kom zonder ze te wassen. Schenk de gesmolten boter over de aardappelplakjes. Breng op smaak met zout en peper en meng goed. Smelt een klein beetje olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en leg hierin een mooi gesloten cirkel van de plakjes aardappel. Bak de galette 10-12 min. op zacht vuur, keer hem voorzichtig en bak de andere kant 4-6 min. Herhaal dit met de andere galettes.