

Lam uit de oven met tomatenjam en aspergetaart

Datum:	11-04-2011
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Lam met tomatenjam:

- 200 g semi zongedroogde tomaten op olie in reepjes
- 6 eetl balsamicoazijn
- 2 tenen fijngesneden knoflook,
- 4 eetl. vloeibare honing
- 2 theel. verse tijm
- 10 eetl. olie
- ca. 32 ribben lamsrack, op kamertemperatuur

Aspergetaart:

- 10 plakjes filobladerdeeg, ontdooid
- 2 kg witte asperges
- 200 ml slagroom
- 200 g Cambozola 70+ in blokjes
- 6 eieren
- 6 stengels bosui, in ringetjes
- 2 eetl. olijfolie

Bereidingswijze:

Lam met tomatenjam:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Pureer de tomaten met de azijn, de knoflook, de honing, de tijm, 4 eetlepels olie en peper naar smaak. Verhit ongeveer 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak de lamsrack hierin op hoog vuur rondom bruin. Doe het vlees met bakvocht over in een ovenschaal of bakblik en zet dit 15-20 minuten in de oven. Verwarm de tomatenjam op laag vuur. Neem het vlees uit de oven en laat nog 2-3 minuten bedekt met aluminiumfolie staan alvorens het in plakken te snijden. Verdeel het lamsvlees over de borden en bestrooi het met zout en peper naar smaak. Serveer met de tomatenjam.

Aspergetaart:

Leg het filodeeg onder een natte doek om uitdroging te voorkomen. Snijd de houtige onderkant van de asperges. Schil met een dunschiller de asperges een paar cm vanaf het kopje van boven naar beneden, rondom. Voorkom dat het kopje afbreekt door er niet te veel druk op te zetten. Breng een ruime pan water met zout aan de kook en kook de asperges 5 min. Meng de slagroom, de kaas, de eieren en de bosui in een kom en voeg peper en zout naar smaak toe. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed de ovenschaal met 1 vel filodeeg en bestrijk met het kwastje dun met olie. Herhaal dit met de 9 overgebleven vellen filodeeg en leg ze eroverheen. Leg de asperges met de kopjes om en om op het filodeeg en schenk het kaasmengsel erover. Bak de aspergetaart in het midden van de oven in 35 min. goudbruin en gaar.