



Lamsrack op een bedje van rodekoosalade met vijgen

Datum: 06-01-2014
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 lamsrack
- 350 g rode kool
- 5 eetl. rode port
- 4 eetl. citroensap
- 5 eetl. walnotenolie
- 3 eetl. zonnebloemolie
- 40 g suiker
- zout
- zwarte peper
- 200 g veldsla
- 2 eetl. aceto balsamico
- 40 g hazelnoten
- 1 scheutje brandy
- 1 bosje tijm
- 250 g verse vijgen
- 30 g boter

Bereidingswijze:

Was de rode kool en deel deze in vieren. Snijd heel fijn julienne. Maak een saus van port, citroensap, 3 eetl. walnotenolie, zonnebloemolie, suiker, zout en peper. Doe hierin de rode kool en laat minstens 1 uur trekken.

Maak de veldsla schoon. Maak een dressing van 2 eetl. walnotenolie, 1 eetl. aceto balsamico, 2 eetl. water, zout en peper. Schil de vijgen, snijd deze doormidden en maak er kleine partjes van.

Hak de hazelnoten grof. Haal de tijm blaadjes van de takjes en hak deze fijn. Zout de lamsrack. Doe boter in een ijzeren pan. Bak de lamsrack langzaam goudbruin. Voeg vlak voor ze gaar zijn grof gehakte hazelnoten erbij. Blus af met Brandy en de rest van de aceto balsamico. Doe de fijn gehakte tijm erbij. Breng op smaak met peper en zout.

Besprenkel de veldsla met dressing. Maak een bedje van rodekoosalade in het midden van een groot bord. Leg hierboven op een bedje veldsla. Leg daarboven op het lamskoteletje en garneer met enkele partjes vijgen.