

Met dragon gemarineerd lamsribstuk met gevulde aardappelen en lenteworteltjes



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 lamsribstukken
- 2 takjes verse dragon
- 4 aardappelen (Nicola)
- 4 lente-uitjes
- 8 jonge worteltjes
- 5 dl bruine fond
- 1 dl porto
- 50 gr gerookt spek
- 1 fijngesneden ui
- 1 jonge wortel in brunoise
- 20 gr gedroogde morieltjes
- 8 sluimererwten
- 5 gr zwarte peper
- 3 gr nootmuskaat
- 1 kruidnagel
- 1 vanillestokje (het merg)
- boter

Bereiding

Snij de blaadjes van de dragon grof en wrijf hiermee de lamsribstukken in, laat een uurtje marineren in de koelkast.

Bak het vlees aan in boter en laat het 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C gaar worden.

Deglaceer de braadpan met de bruine fond en de porto. Doe er het gerookt spek, ui en de wortel bij. Kook de

saus voor de helft in en werk af met een klontje boter.

Stoof de brunoise van wortel beetgaar in wat boter. Voeg daarbij de in 3 gesneden sluimererwten en laat garen. Kruid met zout, peper, nootmuskaat en het vanillemerg.

Snij de aardappelen in blokken en maak in het midden een gaatje met een appelboor. Bak ze gaar in boter. Vul ze op met de groenten.

Versnij de lamsribstukken en schik ze op de borden. Werk af met de gevulde aardappelen, een beetje saus en de rest van de groenten.