

Gebronsde lamsnootjes in dragonemulsie met wortel en bladspinazie



Ingredienten

Bereiding

Pareer en verdeel het lamszadel in 12 gelijke nootjes.

Bak 4 ronde bladerdeeg gebakjes van 4 cm diameter in de oven (15 minuten – 180° C). Reduceer de witte wijn met gehakte sjalot en dragonstengels. Voeg er de lamsfond bij en laat nogmaals inkoken tot de gewenste hoeveelheid. Zeef de saus en bind ze met hoeveboter. Mix ze met de staafmixer tot een gladde, schuimende saus. Kruid met zout en, peper en houd ze warm.

Kook de geschildte worteltjes krokant in een weinig water met suiker en een half laurierblaadje. Giet het vocht weg en doe ze glanzen met een weinig suiker en een klontje boter. Laat de gewassen spinazieblaadjes in een weinig olijfolie smelten en kruid de groente met zout en muskaatnoot. Emondeer de tomaat en snijd ze in blokjes.

Rooster de lamsnootjes en kruid ze met zout en peper. Vul ondertussen de bladerdeeggebakjes met spinazie en worteltjes en houd ze warm in de oven.

Verdeel de dragonemulsie op de spiegel van voorverwarmde borden. Plaats het gebakje met groenten in het midden, dresseer de lamsnootjes rondom en ganeer met dragontakjes en tomaatsnippers