

Salade van lauwwarme lamstongetjes met vinaigrette



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 8 lamstongetjes
- 1 flinke wortelen
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 stuks preigroen
- 1 laurier en tijm

Vinaigrette:

- 16 gr mosterd
- 16 gr sherry azijn
- 75 gr maisolie
- 25 gr sjalot, fijngesnipperd

Bereiding

Doe de lamstongetjes in een kookpan, zet onder water en breng naar het kookpunt. Schuim af, laat 10 min. zachtjes koken terwijl U regelmatig blijft afschuimen. Voeg de fijngesnipperde groenten toe : wortel, ui en prei, alsook laurier en tijm. Kook dit alles +/- 1 uur op een middelmatig vuur en laat afkoelen in de bouillon. Haal de tongetjes eruit als ze nog lauwwarm zijn en pel ze voorzichtig.

Giet de bouillon door een zeef, leg de tongetjes erin en laat afkoelen.

De volgende dag : snijd lamstongetjes in dunne plakjes, houd een beetje opzij en snij deze in reepjes voor de salade.

Giet net voor het serveren een beetje bouillon over de tongetjes, warm op in stoomoven of in gewone oven.

Maak de vinaigrette : meng alles in een slakom en voeg er op het laatst de sjalotjes aan toe, kruiden.

Verdeel de tongetjes op een bord en besprenkel met de vinaigrette.

Maak een frisse sal van rauwe champignons, witloof, appel, tuinkers en gefrituurd preiwit, op smaak gebracht met wat slavinaigrette en gemeng met het restant tongreepjes.

Werk desgewenst af met garinturen zoals kappertjes, blokjes chorizo en shisoblaadjes.

Enkele tips :

Lamstongetjes bestel je best via de slager, en worden ook in diepvries aangeboden.

Laat ze ontdooien in lauw water.

Als ze vers zijn, voeg dan wat zout toe, laat een uur inweken en giet daarna het water weg.

Let op met zout, zodat de bouillon niet te zout wordt.

Dek de lamstongetjes af tijdens het opwarmen, zodat ze niet uitgrogen.

Een recept van Comme chez Soi, Brussel