

Lamszadel met boschampignons, rode biet en knolselder



Ingredienten

Voor 2 personen:

- 2 lamszadels uit Wales
- 1 pezo
- 4 aardperen
- 1 dl Melk
- 100 gr boschampignons
- 1 rode biet
- 5 spruitjes
- 1 halve knolselder
- dl truffelsap
- 50 gr boter
- dl xeresazijn
- dl Water
- 1 peperbollen, dragon, sjalot, steranijs
- dl sushi azijn
- 5 gr Suiker

Bereiding

Maak de lamszadel schoon en kruid met peper en zout. Bak bruin, zet 4 min. in de oven op 180° en laat rusten.

Schil de aardperen en kook ze af in melk. Giet af en mix ze glad met een beetje zout.

Maak de boschampignons schoon, bak ze in boter en kruid met pezo.

Schil de rode biet, snij in schijfjes en steek, uit in ringetjes. Kook ze in water met wat azijn , peperbollen en dragon.

Kook de spruitjes even in gezouten water, laat afkoelen, snijd het uiteinde van af en pel de blaadjes.

Versnipper de sjalot.

Schil de knolselder en snij hem fijn op een snijmachine of op de mandoline. Marineer in de sushi azijn, dragon, suiker, water en steranijs.
Kook op en maak er rolletjes van.
Schik alles zoals op de foto.

Recept van Julie Baekelandt, C-Jules
Weekend Knack