

Lamsvlees met asperges



Ingredienten

- 2 lamskroontjes
- 150 g boter
- 1 wortel
- 1 takje verse tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 pezo
- 400 ml lamsbouillon
- 1 stukje gember
- 1 citroengras
- 1 bussel groene asperges
- 1 bussel witte asperges
- 1 rode ui
- 150 g sluimererwten
- 300 g erwtjes
- 500 ml kippenbouillon
- 1 kg bintjes
- 500 ml volle melk
- 3 teentjes knoflook
- 1 laurierblaadje
- 1 poje bieslook
- 1 olijfolie
- 2 bokaaltjes artisjokharten
- 1 busseltje basilicum

Bereiding

4 personen

45 minuten

Artisjoktapenade:

Mix de artisjokharten met knoflook, olijfolie en basilicum in de blender tot een zalvende pasta en kruid af.

Heldergroene pesto:

Mix voor de heldergroene pesto wat bieslook met olijfolie zeer fijn en zeef.

Groenten:

Dop de verse erwtjes en kook ze gaar in de kippenbouillon.

Schil de asperges, snij ze in schuine stukjes.

Snij de peultjes in schuine stukjes.

Snijd de rode ui heel fijn en stoof in wat boter.

Voeg de asperges en de peultjes toe en wok kort en hevig. Hou warm.

Puree:

Kook de geschilde aardappelen in 1/2 l melk en wat water gaar. Voeg aan het kookvocht 1 teentje knoflook en een laurierblaadje toe. Giet de aardappelen af en laat ze nog even drogen op het vuur. Pureer de aardappelen en kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Voeg een klontje boter toe.

Meng daarna voorzichtig de erwtjes onder de puree. Hou warm.

Lamskroontjes:

Kruid de lamskroontjes met peper en zout en schroei het vlees dicht aan beide zijden, met de wortel, selder, en sjalot.

Zet in een oven van 180°C gedurende een 8-tal minuten en houd het vlees daarna warm onder aluminiumfolie.

Snij de lamskroontjes net voor het opdienen in partjes.

Roer de bakresten uit de bakpan los. Voeg wat lamsbouillon toe. Doe de geraspte gember, het citroengras en tijm erbij en laat tot een vijfde inkoken. Zeef de saus. Roer er tenslotte enkele koude vlokjes boter onder, zodat je een gebonden saus krijgt. Proef en voeg eventueel zout en peper toe. Hou warm.

Presentatie:

Schik de groentjes op het bord. Lepel er wat van de bieslookolie rond. Leg er een lepeltje artisjoktapenade naast. Maak een torentje van puree, leg er 2 partjes lamskroon op en giet de saus rond het torentje. Versier met rozemarijn.