

Gevulde lamscarrÃ©



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten:

- 100 g eekhoorntjesbrood
- 2 bollen buffelmozzarella, in blokjes
- 1 handvol parmezaanschilfers
- 1 el paneermeel
- 2 lamscarrés
- 1 aubergine
- 2 grote aardappelen
- 1 tomaat

- 100 ml rade wijn
- 100 ml runderbouillon
- 1 teentje knoflook
- basilicum
- een paar takjes peterselie, fijngesneden
- enkele blaadjes basilicum, fijngesneden
- 2»" salie
- 1 takje tijm
- 2 takjes rozemarijn
- peper- zeezout
- olijfolie - boter

Snijd het eekhoorntjesbrood fijn. Bak aan in een beetje olijfolie. Kruid met peper en zeezout en voeg er de peterselie aan toe.

Maal de champignons fijn in de blender. Meng de blokjes buf-fetmozzarella met de champignons, de parmezaanschilders, het paneermeel, een scheutje olijfolie en wat van de salie. Snijd de lamscarrés open. Kruid met peper, zout en fijngesneden salie en rozemarijn. Vul met het champignonmengsel en bind weer dicht met keukentouw. Bedek de knoken met zilverpapier en plaats de carrés in de koelkast.

Snijd met een mandoline dunne schijfjes van de aubergine en de aardappelen. Vet een ovenschaal in met olijfolie en leg er een laagje aubergines en een laagje aardappelen in. Kruid met peper en zeezout. Snijd de tomaat in schijven en leg ze boven op de aardappelschijfjes. Bestrooi met de fijngesneden basilicum en een fijngesneden teentje knoflook.

Leg er nog een laagje aubergines en een laagje van de blokjes buffelmozzarella bovenop. Kruid nogmaals met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Zet de groentegratin gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Bak de lamscarrés aan in een scheutje olijfolie en een klontje boter. Leg ze in een schaal en voegwan de vetstof waarin ze gebakken zijn de rode wijn, de runderbouillon, een takje tijm en een takje rozemarijn toe. Laat inkoken. Giet de saus over het lamsvlees en plaats de schaal gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.