

Menu juli

Lamsrack truffelpuree, groente-fruit-spek torentje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Vlees en saus</u> 2,5 st rode paprika 24 st lamsrack koteletjes olie/botermengsel peper en zout 350 ml lamsfond Scheut room</p>	<p><u>Vlees en saus</u> Maak de paprika schoon en snijd in kleine stukken. Ontvlies de lamsrack en verwijder overtollig vet van het vlees. Laat wel de vetrand aan de rugzijde zitten. Bak de lamsrack kort rondom aan in een olie/boter mengsel. Bewaar de pan met het olie/boter mengsel!</p> <p>Kruid de racks met peper en zout, leg ze in een ovenschaal. Bewaar in de warmhoudkast (links onderin) tot gebruik.</p> <p>Schud overtollig vet uit de pan, los het aanbaksel in de pan op met de lamsfond en doe er de paprikastukjes bij. Kook langzaam in tot 1/3 van het vocht over is. Pureer de massa, schenk door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel een scheut room toe. Bewaar tot gebruik.</p> <p>20 minuten voor uitserveren: Plaats de lamsrack in een hete oven van 175°C tot een kerntemperatuur 54°C. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Laat nog 5 minuten rusten onder alu-folie en snijd de racks los.</p>
<p><u>Puree</u> 500 g aardappels kruimig bloem boter truffelolie peper en zout nootmuskaat room</p>	<p><u>Puree</u> Schil de aardappels en kook ze in water. Schud het af en laat ze goed droog koken. Wrijf de massa door een zeef, maak smeug met wat boter en melk, doe er een paar druppels truffelolie, nootmuskaat en room door en breng op smaak met peper en zout. Bewaar afgedekt tot gebruik in de warmhoudkast</p>
<p><u>Torentje</u> 2 st koolrabi groot 3 st conference peer 24 st katenspek 12 st prikkers honing peper en zout</p>	<p><u>Torentje</u> Snijd de geschilde koolrabi in schijven van 3 mm (stand 6 op de snijmachine). Verwijder het 'klokhuis' van de peer met een appelboor. Schil de peer en snij deze met de hand in schijven van ca. 5 mm. Steek van peer en koolrabi plakken van Ø 4 cm uit. Maak per persoon torentjes van koolrabi, katenspek, peer, katenspek. koolrabi, katenspek, peer, katenspek en koolrabi.</p> <p>Steek er een prikker door. Snijd de 5 het restant van de katenspek in kleine stukjes en verdeel deze boven op de torentjes. Druppel wat honing op de torentjes. Bestrooi dan met peper en zout. Bewaar afgedekt tot gebruik.</p>
<p><u>Sugar snaps</u> 36 st sugar snaps boter Peper en zout</p>	<p><u>Sugar snaps</u> Maak de sugar snaps schoon en kook ze in water beetgaar. Spoel ze koud af en bewaar afgedekt tot gebruik in de warmhoudkast.</p>

Menu juli

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Zet de torentjes 15 minuten in een oven van 175°C.

Verwarm de puree.

Verwarm de saus.

Strooi wat peper en zout over de sugar snaps en bak nog even op in een klontje boter

Presentatie

Maak met een kleine ijslepel 2 quenelles van puree op het bord. Leg er 2 koteletjes tegen aan. Leg het torentje op het bord, haal de prikkers eruit en leg er de sugar snaps bij. Schenk wat saus op het bord.

