

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
90 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomoven

Ingrediënten Lamshaas met lamsoor

- 400 gr Lamshaas
- 1 klontje Roomboter
- 4 takjes Tijm
- Zout en peper
- 50 gr Lamsoor (zilte groenten)

Ingrediënten Groenten en aardappelen

- 8 Witte asperges
- 200 gr (diepvries) Doperwten
- 1 klontje Roomboter
- 400 gr Nieuwe aardappelen/ krieltjes

Ingrediënten Salsa verde

- 2 takjes Munt
- 2 takjes Peterselie
- 2 takjes Basilicum
- 2 takjes Dragon
- 1 el Kappertjes
- 1 Augurk
- 1 teen Knoflook
- 2 Ansjovisfilets
- 1 tl Mosterd
- 1 el Rode wijnazijn
- 5 el Olijfolie

Bereidingswijze

Lamshaas met lamsoor

1. Bestrooi de lamshaasjes met zout en peper.
2. Leg het vlees samen met de tijm en een klontje boter naast elkaar in een sous vide vacumeerzak en vacumeer het geheel op het hoogste niveau.¹
3. Stel de stoomoven in op de sous vide stand en leg de zak met het lamsvlees 60 minuten in de stoomoven op een temperatuur van 50°C.
4. Pak het vlees uit de de zak en wacht tot verdere bereiding.
5. Verwarm een teppenyaki plaat op stand 6. ²
6. De lamshaas is al gaar, bak alleen nog om en om bruin. Gebruik olie en een beetje boter tijdens het bakken op de teppenyaki plaat.
7. Voeg op het laatste moment de lamsoor toe en roerbak even kort mee.

Groenten en aardappelen

1. Schil de asperges en leg ze op een stoomschaal met gaatjes.
2. Halveer de nieuwe aardappelen (krieltjes laat je heel) en leg deze naast de asperges.
3. Stoom de aardappelen en asperges samen gedurende 18 minuten op 100°C
4. Kook intussen de doperwten gaar.
5. Pureer de doperwten tot een puree en schep in een pan met een klont roomboter.
6. Maak op smaak met zout en peper. Houd de doperwtenpuree warm.

Salsa verde

1. Verwijder de harde stelen van de kruiden. Hou alleen de blaadjes en zachte topjes over.
2. Doe alle ingrediënten voor de salsa verde bij elkaar in de staafmixbeker en blender tot een grove salsa met de staafmixer.

Opmaken en serveren

1. Plan het gerecht zodat het vlees en de groenten tegelijk klaar en warm is.
2. Maak 4 voorverwarmde borden op ³
3. Schep de doperwtenspuree midden op het bord.
4. Leg er de 2 asperges bovenop en de aardappelen er naast.
5. Snij de lamshaas in schuine plakken en verdeel samen met de lamsoren op het bord.
6. Dresseer de salsa verde over het opgemaakte gerecht.

TIPS

¹ Stel de vacumeerlade in op niveau 3 (99% vacuüm) Hoe hoger het vacumeerniveau des te beter de sous vide bereiding.

² Heb je een kookplaat met een braadsensor? Stel de sensor in op stand 4 voor het regelmatig bakken van de lamshaasjes.

³ Drie manieren om de borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' op 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
- In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.