

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Stoomovens
Ovens
Kookplaten

Ingrediënten

Lamshaas & saus

- ca. 400 g lamshaas (4-6 stuks)
- 4 el zonnebloemolie
- 1 klontje roomboter
- 1 glas vleesfond
- 1 glas rode wijn
- 0,5 glas room
- 1 glas room
- peper en zout, naar smaak
- 1 pluk tijm
- 1 pluk kervel
- roomboter, naar inzicht en
- smaak (voor het monteren)

Geroosterde biet

- 4 rauwe bietjes in het vel
- 3 el olijfolie
- 2 el goede balsamico
- 1 pluk tijm
- 2 el olijfolie
- 1 pluk tijm
- peper en zout, naar smaak

Aardappelmousseline

- circa 1 kg. kruimige aardappel
- ½ kopje room
- 50 gr boter
- peper & zout

Bereidingswijze

Aardappelmousseline

1. Schil de aardappel en snij ze in stukken. Doe die in een rvs-gaatjesschaal en stoom ze 20-25 minuten in de stoomoven op 100° C volledig stoom.
2. Doe de gegaarde aardappelstukken over in een steelpan en roer er de room en boter bij, plus ruim zout en wat peper. Zorg door middel van een stamper/garde voor een zachte substantie. La mousseline!

Bietjes

1. Snij de bieten in partjes (mezzalune: halve maantjes) en meng die in een kom met wat olie, balsamico, peper & zout. Doe ze op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze maximaal 20 minuten in de oven met circulatiegrill 220 C en toegevoegde stoom stand 2.

Lamshaas & saus

1. Verwarm een teppanyaki plaat (of roestvrij stalen pan) – zonder olie – minimaal 5 minuten voor op vermogensstand 7.
2. Bak de licht gezouten en met ras-al-hanout ingewreven lamshaas kort (!) in een scheutje zonnebloemolie op de teppanyaki plaat (of roestvrij stalen pan) tot bruin, voeg dan klontje boter toe. Vermogen mag meteen naar 1 of 2. Wentel ze even om.
3. Haal de lamshaasjes van de teppanyaki-plaat (of pan) en leg deze op een ovenrooster met een ovenplaat eronder.
4. Schuif de lamshaasjes in een oven op 'langzaam garen' of hete lucht 80 graden en een gewenste kerntemperatuur van 50 graden. Gebruik hiervoor een kerntemperatuurmeter.
5. Blus de teppanyaki-plaat (of pan) af met een glas rode wijn en schenk dat alles voorzichtig in een steelpan. Voeg de tijm toe en laat dit, tot circa 1/3e deel van de oorspronkelijke hoeveelheid, snel inkoken op stand 5-7 en voeg de room toe.
6. Kook de saus in tot de gewenste dikte en proef: breng desnoods op smaak met peper & zout.

7. Houd de saus op laag vermogen (1 of 2) warm.

Serveren

1. 'Monteer' vlak voor het serveren de saus nog even met wat kleine klontjes/vlokken roomboter.
2. Snijd de lamshaas mooi in tranches (schuine plakken).
3. Schep een flinke lepel aardappelmousseline op een warm bord, doe daar wat kervel en de biet op.
4. Nappeer met de rode-wijnsaus. Leg de lamshaas op de saus en garneer met bijvoorbeeld een mooi takje tijm en/of kervel.