



## BEREIDING LAMSRACK



### *Basis Bereiding*

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Zet een koekenpan op het vuur en laat goed heet worden. Doe wat olijfolie in de pan en bak het vlees in een paar minuten rondom bruin, zodat het een lekker korstje krijgt. Dit gaat het beste in een pan zonder anti-aanbaklaag.
- Doe wat olijfolie in een braadslee. Kruid het vlees met wat peper en zout.
- Leg het vlees in de braadslee en zet 15 minuten in de oven voor rosé vlees of 20 minuten als je het liever wat meer doorbakken wilt hebben.

### *Bereiding Met Heerlijk Kruidenkorstje*

#### Benodigheden

- gepelde pistachenoten 30g
- 20g bosje peterselie vers
- de blaadje van 5 takjes tijm
- 20g verse bieslook
- 25 g boter
- rasp van 1/4 citroen
- 1 teen knoflook
- 30 g paneermeel (liefst maar niet noodzakelijk Panko (grof Japans paneermeel, verkrijgbaar bij toko))
- flinke eetlepel mosterd



## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Zet een koekenpan op het vuur en laat goed heet worden. Doe wat olijfolie in de pan en bak het vlees in een paar minuten rondom bruin, zodat het een lekker korstje krijgt. Dit gaat het beste in een pan zonder anti-aanbaklaag.
- Doe de kruiden, de pistachenoten, knoflookteen, citroenrasp in een keukenmachine en maal alles fijn.
- Smelt de boter voorzichtig in de magnetron, de boter mag niet bruin worden.
- Meng dan ook de boter en de paneermeel door het pistachemengsel en breng het op smaak met peper en zout en zet even in de koelkast.
- Doe wat olijfolie in een braadslee.
- Kruid het vlees ook met peper en zout en smeer 'de bolle kant' in met de mosterd (zie voorbeeld foto's hierboven).
- Neem dan het mengsel voor de korst en druk deze goed aan op het met mosterd besmeerde vlees.
- Leg het vlees met de korst naar boven in de braadslee en zet 15 minuten in de oven voor rosé vlees of 20 minuten als je het liever wat meer doorbakken wilt hebben.