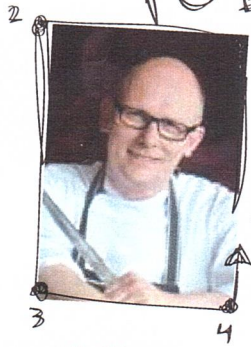




TOER DE BOER



Jelle Wagenaar
Het Seminar
Zenderen

Baukes lam met trio van asperge

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN

- 700/750 gram lamsrollade van Bauke Bossink
- olijfolie
- 100 gram boerenboter
- citroenthijm, rozemarijn
- 16 AA1 asperges

BEREIDEN & OPMAAK

- Braad de rollade aan in een ruime braadslede in een klein scheutje zuivere olijfolie, zodat het vlees aan alle kanten goed is gekleurd.
- Neem dan de roomboter en doe deze bij de rollade in.
- Voeg de kruiden zonder steeltjes (*deze zijn te bitter*) toe, zet in de oven van 120 graden en braad de rollade gaar.
- Regelmatig even met de jus overscheppen.
- Afhankelijk van de dikte kan dit wel een tijdje duren, hoe langer op lage temperatuur hoe malser en lekkerder het vlees, dus neem de tijd. (*Als de kerntemperatuur 58-60 graden is, is het lamsvlees mooi rosé.*)
- Schil de asperges en kook er acht.
- Maak van vier asperges linten met de dunschiller.
- De laatste vier snijden we in schuine gelijke stukken, deze gaan we roerbakken.
- Snijd de rollade in mooie plakken met een dun scherp mes.
- Roerbak de aspergestukjes en marineer de linten in iets olijfolie (*liefst extra vergine*)
- Maak de gekookte asperges warm en leg ze op een voorverwarmd bord.
- Leg hierop de plakjes lamsrollade, de geroerbakte asperges en als laatste de aspergelinten.
- Blus de braadjus iets af met water en een scheutje rode wijn.
- Dan inkoken tot de juiste dikte.
- Evt. met een klontje koude boter opkloppen met de staafmixer en dan over het vlees scheppen.

Solaris 2011 De volle Solaris heeft naast het fruit ook licht kruidige aroma's. Geweldig bij de aspergevarianten en de kruidige lamsrollade.



WIJN TIP

Wijntip van wijngaard Hof van Twente, Bentelo

BAUKE

