



LEKKER  
TWENTE



Willem Dankers  
Restaurant  
Dorset  
Borne

## Krokant Turks brood met lamsvlees, aubergine, olijfolie tomaat en munt

### INGREDIËNTEN

- 1 klein Turks brood
- 200 gram lamsfilet van Bauke Bossink
- 1 aubergine
- 1 teen knoflook
- 200 gram roomkaas (of verse geitenkaas)
- 75 gram zure room
- citroensap
- 50 gram pijnboompitjes
- 1 el olie
- 1 stengel bosui
- geschaafd zeezout en zwarte peper uit de molen
- 6 blaadjes munt
- 50 gram honing

### BEREIDEN & OPMAAK

- Snijd het Turkse brood over de lengte door en besprenkel met olijfolie.
- Rooster de 'binnenkant' van het brood goudgeel onder de grill.
- Meng de roomkaas of verse geitenkaas, de zure room, citroensap naar smaak, drie blaadjes fijngesneden munt en peper en zout.
- Snij de aubergine in plakken, besmeer met olijfolie, knoflook en peper en zout en rooster in een grillpan.
- Bak de lamsfilet met peper en zout in een pan (*met een paar druppels olie*), ongeveer 3 minuten.
- Laat daarna 5 minuten rusten en snij dunne plakjes.
- Rooster de pijnboompitten even in een droge koekenpan.
- Snijd de bosui in ringen en snijd de laatste 3 blaadjes mint grof.
- Beleg het geroosterde brood met de kaascrème, de aubergineplakjes, het lamsvlees, de bosui, kruiden, pijnboompit en als laatste de honing.
- Zet nog even twee minuten in een hete oven om door te warmen