



Lamsrack met notencrumble, romige spinazie en friet



Peter Leferink
Winnaar
Masterchef
2011 Tubantia

INGREDIËNTEN

- Lamsrack van Bauke Bossink (800 gr)
- 750 gram aardappelen (grote), of kant en klare friet
- 1000 gram bladspinazie
- Champignons en shii-take
- 50 gram cashewnoten
- 50 gram pistache noten
- Lamsfond
- Kookroom
- 1 ei
- Peper, zout

BEREIDEN & OPMAAK

- Lamsrack zonder kruiden of zout bruin aanbakken in de pan.
- Vijzel de noten tot grove kruimels, voeg alleen het eiwit toe en kruid het met peper en zout.
- Zet in oven op 50 graden (gebruik een kernthermometer)
- Zorg ervoor dat het lamsrack niet boven de 55 graden komt, dan uit de oven halen.
- Druk nu bovenop het lamsrack de notencrunch en zet terug in de oven.
- Zet de oven nu op 180 graden om de crunch op het lamsrack krokant te bakken.
- Houd de kerntemperatuur in de gaten. (Bij 60 graden is deze mooi medium!)
- Houd tenminste 5 minuten warm in alufolie (blijven de sappen beter in het vlees)
- Lekker makkelijk frieten bakken.
- Schil de grote aardappelen en maak er (dikke) frieten van.
- Zet op in pan water en zodra aan de kook, afgieten en afspoelen.
- Voorbakken in de friteuse op 140 graden tot ze iets verkleuren.
- Dan eruit halen en laten afkoelen. (Pas op dat je niet teveel in je mandje hebt, want dan gaat het plakken.)
- Daarna afbakken op 170 graden tot de gewenste knapperigheid.
- Shii-take en champignons snijden en met weinig olie smoren in de pan tot ze lekker bruin zijn.
- Voor een lekkere saus port of wijn in een hete pan laten indikken.
- Voeg wat lamsfond toe en laat weer indikken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Het bakvocht van het lam kun je toevoegen.
- Bladspinazie roerbakken in droge wok op hoog vuur.
- Hierbij komt veel vocht vrij, dan moet verdampen, dus gebruik een grote wok.
- Voeg op het einde wat room toe. (ook heerlijk met een lepel Boursin of soortgelijke romige kaas)