

Lamsnootje met kruidenpersillade en groenterisotto

Nodig voor 4 pers:

- 600 gr lamsfilet, bakboter, peper en zout
- Persillade: 200 gr zachte boter, gehakte peterselie, dragon, kervel, basilicum, 1 el mosterd, broodkruim, teentje look, peper en zout
- Risotto: 300 gr risottorijst, 50 gr boter, 3 sjalotten, 1,5 dl groentebouillon, olijfolie, 100 gr gemalen Parmezaanse kaas, verse tijm
- 1 pakje groene asperges, 4 wortelen, ½ kg broccoli, erwtes
- 1 Lit kalfsfond, boter, salie

Zo maak je het:

- Persillade: smelt de boter op zacht vuurtje, meng fijn gesneden kruiden met de mosterd, teentje look, gesmolten boter en de paneermeel. Kruid met wat peper en zout. Leg deze pasta op een folieblad en rol op. Plaats in koelkast
- Kruid lamsfilet met peper en zout
- Verhit een klontje bakboter in een braadpan en kleur het vlees langs beide zijden goudbruin. Later zal het vlees verder garen in de oven
- Deglaceer de pan met wat rode wijn en giet in een pan samen met de kalfsfond
- Laat wat inkoken, werk af met klontje boter, breng op smaak met peper en zout en wat fijn gesneden salie
- Neem een ovenplaat en leg er de lamsfilets in, bedek de bovenzijde met dikke schijven persillade
- Reinig alle groentjes (broccoli in kleine roosjes, wortelen en asperges in blokjes) en kook deze beetgaar alsook de erwtes
- Risotto: reinig de sjalotten en snij ze fijn, stoof ze samen met de risottorijst en wat tijmblaadjes aan in een klontje boter in een ruime steelpan. Voeg onder voortdurend roeren de bouillon toe en laat deze inkoken. Leg daarna een deksel op de pan, neem deze van het vuur.
- Meng de gegaarde groentjes onder de risotto en werk af met de gemalen kaas en een straaltje olijfolie
- Vul de ringen met risotto, dek af met folie en plaats deze in de oven
- Bak het verder gaar in een voorverwarmde oven op 200°C
- Haal het vlees uit de oven en snij in plakjes
- Schik op bord, nappeer met de saus en werk af met de risotto