



Eerste Paasdag zondag 20 april 2014

Frenched rack of lamb, roast potatoes and veggies

Ingrediënten 4 personen

1 kg lamskoteletten (2 stukken), verse tijm uit de tuin, olijfolie, 1 bol Lautrec knoflook, 1 kg kruimige aardappelen, rozemarijn uit de tuin, P&Z

Bereiding

Marineer de koteletten (french ze eerst of laat dat doen) in Griekse olijfolie en twee tenen Lautrec in plakjes en een flinke hand verse tijm. Minimaal twee uur. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de aardappel in grove stukken en doe ze in een ovenschaal met flink wat rozemarijntakken en de geplette knoflook die over is. Besprenkel met 1 dl olijfolie, grof zeezout en peper en werk met de hand door elkaar. Laat ze een uur onafgedekt bakken in de oven. Af en toe omhusselen.

Bak de lamskoteletten aan het stuk rondom bruin in wat olijfolie met boter. Zout en peper uit de molen eroverheen en in de inmiddels matig hete oven (150 graden) verder laten garen gedurende 15 – 20 minuten, al naar gelang de gewenste cuisson. Te rauw lamsvlees is niet lekker, dus vergeet bleu of saignant. De aardappelen kun je gewoon in de oven laten op de onderste richel.

Groente of salade: maak een salade van tomaten, avocado, rucola, rode ui, basilicum en geroosterde pijnboompitten met een balsamicodressing. Of meng allerlei geblancheerde groene groente en zet op het laatst even aan met een sjalot en flink wat basilicum. Schaaf er wat Pecorino overheen.

Zet er een recalcitrante Italiaan tegenover, zoals een Brunello di Montalcino of, als je geld over hebt, de Supertoskaan Sassicaia.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014