



Hoofdgerechten

## Lamsfilet met krokant korstje, met gratintorentje en zoete worteltjes

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

700 gram lamsfilets  
1 citroen (geraspte schil)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 wortel (bussel, jonge)  
2 eetlepels honing  
20 gram panko  
handvol peterselie (fijngehakt)  
2 theelepels sesamzaadjes  
1 theelepel gemberpoeder  
olijfolie  
peper  
zout

### Voor de gratintorentjes

700 gram aardappelen (vastkokende)  
120 gram kaas (jonge, in plakjes)  
70 gram oude kaas (geraspt)  
50 milliliter room  
30 gram boter  
boter (om in te vetten)  
1 theelepel Italiaanse kruiden (gedroogde)  
1 lookteentje (geperst)

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet voor de gratintorentjes een muffinbakvorm in met boter. Schil de aardappelen en snij ze in dunne schijfjes. Steek met een uitsteekvorm (met ongeveer dezelfde diameter als de aardappelschijfjes) kleine plakjes uit de jonge kaas.

Smelt de boter en voeg 1 teentje geperste look en de Italiaanse kruiden toe. Voeg nu de room toe en laat even opwarmen. Maak in de muffinvormpjes torentjes van de aardappel- en kaasplakjes. Druppel wat van het roommengsel over de torentjes. Dek de vorm af met aluminiumfolie en zet 30 minuten in de oven.

Maak ondertussen de worteltjes schoon. Meng de honing met de gemberpoeder, sesamzaadjes, 1 geperst lookteentje en een flinke scheut olijfolie en giet dit over de wortels. Zorg dat de wortels goed bedekt zijn met een laagje dressing. Spreid de worteltjes uit over een met bakpapier beklede bakplaat en kruid met peper en zout. Zet ongeveer 25 minuten mee in de oven.

Verwijder de folie van de muffinvorm, bestrooi de torentjes met de oude kaas en zet nog eens 10 minuten in de oven tot de kaas goudbruin kleurt. Haal de torentjes daarna voorzichtig uit de vormpjes. Verhoog de oventemperatuur naar 220°C.

Meng de citroenzeste met de panko, gehakte peterselie, de resterende geperste knoflook en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Bestrijk de lamsfilets met olijfolie en schroei ze 1 minuut per kant dicht. Kruid met peper en zout. Verdeel er de bereide panko over en bak 5 minuten goudbruin in de oven.

Serveer de lamsfilets met de zoete worteltjes en de gratintorentjes.

## Keukenbenodigdheden

Oven

Muffinvormpjes

