



Hoofdgerechten

Lamscarré met korst van pijnboompitten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram witte kolen (grof gesneden)
1 sneetje wit brood (zonder korst)
30 gram pijnboompitten
2 lamscarrés (van 500g)
2 eetlepels olijfolie
1 groentebouillon
5 marjolein (blaadjes)
1 deciliter water
80 gram boter
peper
zout

Bereidingswijze

Dep het vlees goed droog. Verkruiemel het brood. Mix het samen met de pijnboompitten, de marjoleinblaadjes en 50 g boter tot een pasta. Op smaak brengen met peper en zout. Kruid het vlees met peper en zout en bak het rondom krachtig aan in de olijfolie. Plaats het daarna 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

Stoof intussen de kool aan in de resterende boter. Op smaak brengen met peper en zout, het water en het bouillonblokje toevoegen en 5 minuten laten pruttelen. Neem het vlees uit de oven en wikkel het 5 minuten in aluminiumfolie. Verwarm intussen de grill van de oven. Smeer het pijnboompittenmengsel op het vlees en gratineer het nog 2 minuten. Opdienen met de witte kool. Gaat uitstekend samen met rijke aardappelpuree (eventueel met gemalen hazelnoten).

Keukenbenodigdheden

Mixer
Oven

