

Voor
Stokbrood
Kruidenboter
Rucola tapenade
Huisgemaakte paté met augurkjes
(Allergenen; Gluten, Melk, Selderij)

Hoofd
Lamsschenkel met tomatensaus
Aardappelpuree met zwarte truffel
Gekookte witlof
(Allergenen; Melk)

Nagerecht
Franse kazen en vijgenbrood
(Allergenen; Melk)

Bereidingstijd: 40 minuten

Lams ossobuco

Lamsschenkel ofwel ossobuco wordt drie uur lang gestoofd in pomodori, sjalotten, rode wijn en zwarte peper. De ossobuco wordt geserveerd met een aardappel- truffel mousseline en gekookte witlof. Vooraf een stokbroodje met kruidenboter, rucola-tapenade en paté met augurkjes. Als nagerecht hebben we een heerlijk kaasplateau met vijgenbrood.

Benodigdheden

- Oven
- 2 ovenschalen
- Snijplank
- Broodmes
- Houten plankje of bordje
- Koekenpan

sous

1: Voorgerecht



- Warm de oven voor op 180°C.
- Bak het stokbrood af in 8 minuten, zet daarna de oven terug naar 160°C.
- Snij het stokbrood in dunne plakjes en smeer met de kruidenboter of rucola tapenade naar wens.
- Snij en presenteer de paté samen met de augurkjes op een bordje of houten plankje
- Haal de Franse kazen uit de koelkast zodat deze alvast op kamertemperatuur kunnen komen.



2: Hoofdgerecht

- Haal de lams ossobuco, aardappelpuree met zwarte truffel uit de verpakking en plaats deze in twee ovenschalen.
- Plaats de gerechten in de oven en warm deze 30 minuten op.
- Zet ondertussen een koekenpan op hoog vuur en laat een klein klontje boter smelten, gril hierin de witlof kort goudbruin, deze is al gaar dus het gaat alleen om het kleurtje.
- Zet de laatste 5 minuten de borden erbij zodat je de gerechten op warme borden kan uitserveren.
- Presenteer de lams ossobuco samen met de aardappelpuree met zwarte truffel en de witlof op een bord.



3: Nagerecht

- Haal de Franse kazen uit de verpakking en presenteer deze op een plankje of bordje samen met het vijgenbrood en eventueel het overgebleven stokbrood.



