



GEGRATINEERDE LAMSFILET MET DRAGON EN PORTSAUS

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

10 lamsfilets 2 teen knoflook 8 takjes dragon Klein bosje peterselie Scheutje olijfolie Peper en zout 200 gram paneermeel 3 el. Mosterd	voor de saus: ½ sjalotje 1 teentje knoflook 2 takjes rozemarijn ½ klein blikje tomatenpuree 1,25 dl lamsfond een scheutje olijfolie ½ dl balsamico azijn 1 eetlepel suiker ½ dl. Port
--	---

voorbereiding

Voor de saus:

Snij de sjalot en het teentje knoflook en de rozemarijn fijn. Zet een klein pannetje op en voeg een klein beetje olijfolie toe. Alles even aanfruitsen en de tomatenpuree toevoegen en het geheel ontzuren. Voeg de suiker, azijn, port en de lamsfond toe, laat het geheel een beetje inkoken en als laatste op smaak brengen (eventueel een klontje boter toevoegen). Als laatste de saus door een zeef passeren in een andere pan.

Voor het vlees.

Doe in een kruidenmolen de dragon, peterselie en de knoflook en maal dit fijn. Voeg hier de paneermeel aan toe en meng alles door elkaar.

Voeg een scheut olijfolie aan toe zodat het een beetje aan elkaar blijft plakken.

Verhit in een braadpan de olie en bak de lamsfilets aan iedere kant goudbruin en leg ze daarna op bakpapier op een ovenplaat. Bestrooi de filets met zeezout en zwarte peper, smeer daarna de bovenkant in met een laagje mosterd.

Verdeel daarna het kruiden-paneer mengsel over de filets.

Verhit de oven op 225 graden celcius.

Afwerking

Zet het ovenrek met de filets midden in de voorverwarmde oven. Controleer of het vlees medium rare is door het in te drukken (het moet nog veerkrachtig zijn).

Let op! De overige ingrediënten moeten ook tegelijkertijd klaar zijn zodat je het gerecht kunt afmaken.