

Lamsfilet met asperges doperwten en vadouvan jus



Paars, groen en wit



45 min.



4 pers.



Hoofdgerecht

Ingredienten

- 500 gram lamsfilet
- 400 gram doperwten
- 25 gram crème fraîche
- 8 witte asperges
- 8 groene asperges
- 8 paarse asperges
- 300 ml jus de veau
- 5 gram vadouvan
- Savora mosterd
- 100 gram paneermeel
- 40 gram bieslook
- 40 gram peterselie

Bereidingswijze

- Maak van de paneermeel, bieslook en peterselie een kruidenkorst door alles in de keukenmachine fijn te draaien.
- Kook de doperwten in ca. 5 minuten gaar en draai deze met de crème fraîche glad in een keukenmachine.
- Kook alle asperges ongeveer 3-4 minuten en koel terug op koud water / ijswater.
- Meng de jus de veau met de vadouvan en breng eventueel op smaak met een beetje zout.
- Bak de lamsfilet in een beetje boter mooi gaar.
- Snijd de asperges in verschillende maten en brand deze daarna af met een gasbrander.
- Smeer de savora mosterd op de lamsfilet en druk daar de kruidenkorst licht op aan.
- Gratineer dit onder de grill of doe deze even 3 minuten in de oven op 180 graden, totdat de korst mooi goudbruin is.
- Dresseer de asperges verwarmd in de oven door ze in de verschillende maten en kleuren te laten verspringen.
- Spuit met behulp van een spuitzak de crème ertussen.
- Snijd het vlees in gelijke plakken en leg dit ernaast. Verdeel de jus over de borden.

Lekker met gekookte krieltjes met een beetje bieslook!

Eet smakelijk!