



Ratatouille met lamsrack en puree van zoete aardappelen en venkel, geserveerd met portsaus

Ingrediënten voor 12 personen

Ratatouille

- 2.5 ui
- 2 bollen knoflook
- Provençaalse kruiden
- 25 tomaten
- 2.5 rode paprika
- 10 takjes tijm
- 2.5 groene courgette
- 2.5 gele courgette
- 2.5 aubergine
- olijfolie
- zout
- versgemalen peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Pel en snipper de ui. Maak alle knoflooktenen los maar laat de paarsige schil in tact (losse witte blaadjes wel verwijderen). Snijd 14 tomaten half door en de paprika in grove stukken. Haal de tijmblaadjes van de takjes. Snijd de courgettes, aubergine en de rest van de tomaten in gelijke plakjes van 4 mm met de mandoline.

Leg de tomaten, paprika, ui en knoflooktenen in een schaal en besprenkel royaal met olijfolie (liefst GEEN extra vergine). Verdeel de tijmtakjes, een beetje provençaalse kruiden, peper en zout over de tomaten. Plaats de schaal in oven van 175 graden (ca 1,5 uur) totdat de knoflooktenen zacht zijn. Haal de schaal uit de oven pak de knoflooktenen eruit. Prik iedere teen in met een vork en duw de puree eruit. Voeg nu Puree, tomaten, paprika en vocht bij elkaar een pureer tot een saus. Breng verder op smaak.

Doe de saus in een ovenschaal. Leg de plakjes groenten om en om dakpansgewijs in de saus tot de hele schaal vol is en dek af met een stuk met boter ingevet bakpapier. Schuif de pan in de voorverwarmde oven (175 graden) en bak circa 30 minuten tot de groenteschotel gaar is.



Lamsrack met portsaus

- ☒ 2 lamsracks
- ☒ 2 uien
- ☒ 2 winterpenen
- ☒ 1 prei
- ☒ 2 laurierblaadjes en 4 kruidnagels
- ☒ peper en zout
- ☒ 200 gram roomboter
- ☒ rode port

Bereiding

Prik NOOIT in het vlees maar gebruik een tang (daar bedoelen we geen schoonmoeders of andere vrouwelijke medemensen mee).

- ☒ Verwarm de oven voor op 120 graden.
- ☒ Snij de prei in stukjes van 1 cm en was deze goed. Laat uitlekken.
- ☒ Snij ook de wortel en ui.
- ☒ Zet de groenten apart.
- ☒ Bestrooi het vlees met peper en zout.
- ☒ Bak het vlees aan beide kanten mooi goudbruin in de boter.
- ☒ Haal vlees uit de pan en fruit even de groente aan in het bakvet.
- ☒ Voeg laurier en kruidnagel toe.
- ☒ Duw de kerntemperatuurmeter in het midden van een van de lamsracks, plaats de lamsracks op de groente en schuif geheel in de oven.
- ☒ Haal de Lamsracks uit de oven bij een kerntemperatuur van 43 graden en omwikkel ze met alu-folie. Laat nog 10 minuten rusten. Het vlees warmt buiten de oven ook nog door tot zo'n 49 graden.
- ☒ Blus de ovenschaal met port (en eventueel een beetje water), roer totdat alle aanbaksels los zijn gekomen.
- ☒ zeef de saus en laat deze een beetje inkoken.
- ☒ breng op smaak met wat fond, peper en zout.

Zoete aardappelpuree met venkel

- ☒ 2 kg zoete aardappelen
- ☒ 1 venkel
- ☒ 2 eieren
- ☒ klont(je) boter

Bereiding

- ☒ Schil aardappelen en maak de venkel schoon.
- ☒ Snijd alles in stukken en breng in water met wat zout aan de kook.



- ☒ Als alles gaar is afgieten.
- ☒ Laat nog even uitdampen voordat je begint met stampen.
- ☒ Voeg klont boter toe en stamp geheel fijn.
- ☒ Klop geheel luchtig.
- ☒ Klop de eieren los in een kopje en meng dit door de puree.
- ☒ Als het te droog is kan je een beetje melk of boter toevoegen. Doe dit in kleine hoeveelheden, puree moet niet 'nat' worden.
- ☒ Breng geheel op smaak met peper en zout.

Opdiene

- ☒ Haal de lamracks uit de folie en snij deze tussen de botjes door in plakken. Het vrijgekomen vocht die in de folie zit kan je aan de saus toevoegen.
- ☒ Doe de zoete aardappelpuree in een spuitzak.
- ☒ Lamracks verdelen over de borden.
- ☒ Spuit een rozet puree en leg een lepel ratatouille op ieder bord. Let op je moet wel de dakpan structuur blijven zien.
- ☒ Lepel de saus voorzichtig over het lamsvlees.