



Lamsnierstuk met paprikaragout en olijvenjus

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Gaartijd	1 Hrs 5 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SL vanaf 2017

Lamsnierstuk

2 lamsnierstukken, à 200 g

40 g olijven, Taggiasca

2 takjes rozemarijn

Het vlees, de olijven en de rozemarijn in een vacuümzak doen en op niveau 3 vacuümeren. De vacuümzak op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Vacuisine 57 °C gedurende 40 Mins

Prepare

100 ml jus, demi-glace

30 g olijven, Taggiasca

1 el olijfolie

½ bosje basilicum

zout

peper

De jus samen met de olijven aan de kook brengen. Vervolgens met de overige ingrediënten grof mixen met een staafmixer en op smaak brengen.

olie, om aan te braden

zout

peper

1 el boter, om te arroseren

Het vlees uit de vacuümzak nemen en de olijven bewaren. De jus aan de olijvenjus toevoegen.

Het vlees kruiden, droog deppen en in hete olie aan alle kanten kort aanbraden. Boter toevoegen en smelten, over het lamsnierstuk gieten en laten rusten.





Paprikaragout

500 g paprika, rood en geel

1 knoflookteen

Ovenruimte tot 230 °C op Hot air (voor)verwarmen

De paprika's halveren en ontpitten. De paprika's met de huidkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De knoflook in de schil bij de paprika's op de bakplaat leggen. De plaat in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen en roosteren tot de huid van de paprika's zwart wordt.

Put the pastry in

Hot air 230 °C gedurende 25 Mins

½ bosje basilicum

zout

peper

De huid van de paprika's eraf trekken en de paprika's grof hakken. De geroosterde knoflookteen schillen en fijn snijden.

De basilicumblaadjes van de takjes plukken en in stroken snijden. De paprika's met de olijfolie, de knoflook en de basilicum mengen en kruiden.

Het lamsnierstuk in plakken snijden en samen met de paprikaragout, de olijven en de jus serveren.

Accessoires

Vacuümszak

Roestvrijstalen plaat, geperforeerd

Bakplaat

