



LAMSRACK KRUIDENKORST

Ingrediënten:

- 1 lamsrack
- 3 aardappelen
- 5 takjes tijm
- 2 takken rosemarijn
- 2 takjes salie
- 2 teentjes knoflook
- 25 gr panko
- 1 el verse peterselie
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 1 courgette
- 1 aubergine
- tomatensap
- provençaalse kruiden | EldurApi
- groentekruiden | EldurApi
- BBQ kruiden | EldurApi
- rode wijnvat snippers | Eldurapi
- vleesmarinade | Eldurpapi

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 200 °C. Wanneer de Kamado op temperatuur is plaats je het rooster in de Kamado. Plaats het rooster op het hoogste level. Voor dit recept werk je met directe hitte.

Gepofte aardappel:

Neem kleine aardappelen, was deze grondig. Draai de aardappel in de aluminiumfolie, kruid ze met groentekruiden en leg ze daarna op het rooster voor 30 - 45 minuten.

Let op, begin met de aardappel in dit gerecht omdat deze de langste tijd in beslag nemen!

Ratatouille:

Snij de rode ui, paprika, courgette, aubergine in blokjes. Zet een Dutch oven of gietijzeren schaal op de BBQ met een beetje olijfolie. Voeg eerste de harde groenten toe zoals paprika, ui en knoflook. Voeg na ongeveer 5 minuten de aubergine en courgette toe. Werk af met groenten-en Provençaalse kruiden

Benodigheden:

pro set
woodchipper
aluminiumfolie
gietijzeren pan

Kamado set up:

directe hitte

van EldurApi. Laat het geheel stoven en voeg na 5 minuten de tomatensap toe laat de ratatouille sudderen tot alles gaar is. (totaal 15 min)

Lamsrack:

Smeer de lamsrack in met vleesmarinade en bestrooi met BBQ kruiden, kleur hem hierna op de grill voor ongeveer 15 minuten. Voeg wat rode wijnvat snippers toe voor extra smaak. Snipper alle kruiden en vermeng het geheel met panko en een lepel vleesmarinade. Haal de lamsrack van de grill wanneer deze mooi bruin is, omwikkel deze met het kruidenmengsel en gaar tot 47 gr kerntemperatuur. Dit laat je voor ongeveer 5 minuten garen.

Wanneer alles gaar is, snijd je de aardappels in en leg je de lamsrack op het bord samen met de ratatouille.