



## LAMSROLLADE LAMSJUS EN VOORPOOT ARTISJOKKEN EN ARTISJOKKENBLAD MET CITROENCRÈME EN PARELGORT

### Receptuur:

• Lamsschouder	1 stuks
• Lamspoot	1 stuks
• Wortel	1 stuks
• Prei	1 stuks
• Knolselderij	1 stuks
• Uien	4 stuks
• Artisjok	2 stuks
• Citroen	1 stuks
• Laurier	6 stuks
• Peterselie	1 bos
• Mayonaise	250 ml
• Rozemarijn	1 bos
• Tijm	1 bos
• Parelgort	500 gr
• Bouillon	500 ml
• Knoflook	3 teentjes
• Kruidnagel	2 stuks
• Rode wijn	500 ml
• Tomatenpuree	1 blikje
• Cress Affilla	1 doosje
• Olijfolie	
• Verse peper	
• Zout	

### Werkwijze:

1. Snijd een mirepoix. Been de lamsschouder uit en smeer in met olijfolie, peper en zout. Plaats de lamsschouder op 1/3 van de mirepoix en een scheut rode wijn en plaats in de oven gedurende 3 uur op 100°C tot deze helemaal gaar en mals is.
2. Been de lamspoot uit en smeer in met olijfolie, peper en zout. Bindt deze op met rozemarijn en tijm en sauteer in de roomboter tot het vlees bruin gebakken is. Zet in de oven gedurende 1,5 uur op 110°C met een kerntemperatuur van 50°C.
3. Ontzuur de tomatenpuree 5 minuten in olijfolie in een grote hoge pan op laag vuur en blus af met 500 ml rode wijn. Voeg de botten met de mirepoix en koud water toe en breng aan de kook. Schuim dit de eerste minuten een paar keer het witte schuim af. Voeg nu tijm, peper, kruidnagel, laurier, peterselie stelen en knoflook toe. Laat dit 8 uur trekken en zeef het vocht. Reduceer het vocht tot 1/10 en breng op smaak met zout.
4. Zet de artisjokken op in koud water et een halve citroen, laurier en flink wat zout. Zorg dat de artisjokken onder water blijven. Kook deze voor 30 minute tot ze gaar zijn. Laat afkoelen en bewaar de mooiste bladeren. Maak het hart schoon en zet apart.
5. Kook de parelgort gedurende 30-45 minuten in lamsbouillon met witte wijn. Zeef en breng op smaak met peper, zout en roomboter.
6. Meng mayonaise met citroensap en peterselie. Breng op smaak en plaats in een spuitzak.



### Opmaak:

- Maak met de jus een veeg op het bord.
- Plaats met een steker de parelgort in het midden van het bord.
- Snijd de rollade in plakken en plaats op het bord.
- Snijd de lamschouder in gelijke vierkanten van 3 bij 3 cm en bak op de huid kant krokant en blus af met jus. Zet op het bord.
- Bak de artisjokkenharten in parten krokant in de olijfolie en zout iets en plaats op het bord.
- Leg drie bladeren op het bord en spuit de crème erin.
- Garneer met de cress.

### Kritische aandachtspunten:

1. Niet roeren tijdens het trekken van de bouillon. Deze wordt dan blind (troebel)
2. Geen zout aan de bouillon toevoegen. Deze op het einde pas op smaak brengen.
3. De kerntemperatuur van 50°C komt overeen met medium / rare.

### Kooktechnieken

- Mirepoix Een mirepoix is een mengsel van ui, wortel en knolselderij en kruiden dat gebruikt wordt bij de bereiding van bouillon en stoofvlees.
- Sauteren In weinig olie wordt het product (typisch rood vlees en groenten) onder hoge temperatuur verhit.
- Ontzuren Het verhitten van tomatenpuree in olie tot de zuurgraad is afgenomen. In feiten karamelliseren e suiker en smaak de puree minder zuur.
- Reduceren Het verhitten van een vloeistof in een open pan met als doel de smaak te concentreren en de hoeveelheid te verminderen doordat een deel van de vloeistof verdamppt.