

Lamsrack met garnalen; Een heerlijke surf en turf

<https://lekkertafelen.nl/recepten/hoofdgerecht/vleesgerechten/lamsrack-met-garnalen/>



INGREDIËNTEN VOOR DIT RECEPT

- 1 lamsrack met 9 botjes, uur van te voren uit de koelkast halen
- 15 tijgergarnalen, rauw, gepeld
- 4 eetlepels neutrale olie
- 2 eetlepels vadouvan kruiden
- zout
- 1 tomaat, zonder zaadlijsten en in heel kleine blokjes
- 1/3 komkommer, in heel kleine blokjes
- 1/2 kleine, rode ui, heel fijn gesnipperd
- 1 jalapeño peper, heel fijn gesneden
- 1 theelepel citroensap
- 2 eetlepels chilisaus
- aluminiumfolie

BEREIDINGSWIJZE VAN DIT RECEPT

1. Zo maak je lamsrack met garnalen:
2. Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een kommetje de olie met de vadouvan en halve theelepel zout. Smeer het lamsrack in met het mengsel en leg in een braadslee of ruime ovenschaal.
3. Zet de braadslee in het midden van de oven en laat het lamsrack 20 minuten garen. Draai het lamsvlees halverwege de garingstijd een keer om.
4. Meng ondertussen de tomaat, komkommer, ui, jalapeño peper, citroensap en chilisaus tot een salsa.
5. Haal het lamsrack uit de oven. Heb je de beschikking over een kernthermometer, dan is de ideale kerntemperatuur tussen de 55 en 60 graden Celsius. Op die temperatuur is het lamsrack rosé gebraden. Verpak het lamsvlees in een vel aluminiumfolie en leg hem even weg.
6. Leg de tijgergarnalen in de braadslee in het hete vet dat uit het lamsrack is gekomen en roer even door. Zet de braadslee nog een paar minuten in de oven. Als de tijgergarnalen roze gekleurd zijn, zijn ze goed.
7. Snijd het lamsrack met een scherp mes, tussen de botjes, door in koteletjes. Schik er 3 per persoon op een bord. Verdeel op elk bord 5 tijgergarnalen over het lamsvlees. Schep op elk bord een flinke schep van de salsa. Serveer direct.
8. Lamsrack met garnalen is lekker met aardappelpuree of frietjes, en wat gekookte groente.