

## Lamsrack met garnalen; Sous-Vide bereiding 30 personen



### INGREDIËNTEN VOOR DIT RECEPT

- 10 lamsracks met 9-10 botjes, ½ uur van te voren uit de koelkast halen
- 100 tijgergarnalen, rauw, gepeld, ontdooid
- 500 ml neutrale olie
- 50 gram vadouvan kruiden
- 10 gram zout
- 10 rijpe tomaten, zonder zaadlijsten en in heel kleine blokjes
- 3 komkommers, zonder zaad, in heel kleine blokjes
- 5 kleine, rode uien, heel fijn gesnipperd
- 10 jalapeño pepers, heel fijn gesneden
- sap van 1 citroen
- 125 ml chilisaus
- 10 vacuumzakken

### BEREIDINGSWIJZE VAN DIT RECEPT

1. Verwarm de sous-vide voor op 55 graden.
2. Meng in een kom de vadouvan en het zout. Voeg zoveel olie toe dat je een dun smeerbaar mengsel verkrijgt. Smeer het lamsrack in met het mengsel en evacueer in een ruime zak.
3. Verwarm de racks minstens 2 uur op 55 graden. Op die temperatuur is het lamsrack rosé. Meng ondertussen de zeer fijn gesneden tomaat, komkommer, ui, jalapeño peper, citroensap en chilisaus tot een salsa.
4. Haal het lamsrack uit het waterbad. Verwijder de zak, dep het vlees droog en braad op hoge temperatuur 1-2 minuten aan beide zijden voor een bruin korstje.
5. Kruidt de drooggedekte tijgergarnalen met peper en zout en bak in wat roomboter. Als de tijgergarnalen roze gekleurd zijn, zijn ze goed.
6. 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 3 tijgergarnalen over het lamsvlees. Schep op elk bord een flinke schep van de salsa. Serveer direct.
7. Als bijgerecht koken we 2,5 kilogram krieltjes bijna gaar in water met wat zout. Grotere krielen halveren of in drieën snijden. Voor het opdienen gaan de aardappeltjes met wat olie/boter en gehakte peterselie een half uurtje in een oven van 160 graden.