

Lamsrack met pastinaakpuree en portsaus

Een paar weken geleden liet ik je al zien hoe je [lamsrack moet bereiden](#) en natuurlijk kan een gerecht met dit fantastische vlees dan niet achterblijven. Voor de kerst is lamsrack met pastinaakpuree en portsaus heerlijk. Een gerecht dat mede dankzij de saus vol van smaak is en de heerlijke smeùige pastinaakpuree doet ook veel goed. Probeer een hapje van alles tegelijk te nemen en je wordt blij verrast door de diverse smaken. Mocht je tijdens het Kerstdiner niet de hele avond in de keuken willen staan dan kun je de puree en de saus al prima van te voren maken. Terwijl het lamsvlees in de oven staat kun je de rest gewoon weer opwarmen, niemand die het merkt!

Wat heb je nodig? Voor 40 personen

Voor de lamsrack:

- stukken lamsrack waar je 120 – 130 koteletjes uit kunt halen (3 pp)
- Lamskruiden (nemen wij zelf mee)
- 500 gram roomboter
- 250 ml olijfolie

Voor de pastinaakpuree:

- 5 kg pastinaak (ook voor de pastinaakchips) (voor 40 pers 3500gram)
- 5 kg licht bloemige aardappelen (voor 40 pers 3500 gram)
- 250 ml milde mosterd
- 500 ml crème fraîche
- 1 pakje roomboter
- snufje nootmuskaat (staat in de voorraadkast)
- peper en zout

Voor de portsaus:

- 5 flessen rode port (Ruby) (goedkope)
- 2,5 l vleesfond. 6 potten (AH)
- 1 potje verse tijm
- 1 plastic bakje zwarte peperkorrels (Boertje)

Lamsrack

Bereid de lamsrack met de sous-vide. Gebruikte voor lamsrack de lamskruiden , peper en zout. Smeer het in met een beetje olijfolie.

Steek het in de vacuüm zakken .

Stel de temp van de sous-vide in op 55°C. Voor 2.5 tot 3 uur.

Voor het opdienen even aanbraden in de koekenpan met boter en olie.

Inpakken in aluminiumfolie en portioneren voor het opdienen

Pastinaak-aardappelpuree

1. Maak de pastinaken schoon en snijd ze in stukken. Doe ruim voldoende water in een pan en breng dit aan de kook. Kook de pastinaken vervolgens beetgaar.

2. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ruim water in een 2e pan. Breng dit aan de kook en kook de aardappelen gaar.

2. Stamp de pastinaken en de aardappelen met behulp van een pureestamper fijn en voeg de boter, mosterd en crème fraîche hieraan toe. Roer goed door tot een smeug mengsel ontstaat.

3. Breng de pastinaak- aardappelpuree puree op smaak met de nootmuskaat, peper en zout.

Portsaus

1. Kook de port in een steelpannetje op hoog vuur tot de helft in. Voeg vervolgens de fond toe en breng het geheel aan de kook.

2. Voeg de tijm en de peperkorrels toe en laat het geheel nog zo'n 15 minuten inkoken tot de saus dikker wordt.

3. Schenk de portsaus door een zeef in een pan en serveer het in een apart kommetje of schenk het over de lamsrack.

