

Lamszadel gevuld met spinazie

Ingrediënten

Voor 6 – 8 personen

1 lamszadel van circa 2,4 kg, uitgebeend
1 teentje knoflook, gehalveerd
Zeezout en peper
1 sjalotje, fijngehakt
70 g boter
250 g wilde paddenstoelen of kastanjechampignons (of een mengsel), schoongemaakt
250 g jonge spinazie, zonder de steeltjes
125 g mascarpone
1 eidooier
Versgeraspte nootmuskaat
6 – 8 salieblaadjes
1 el sherryazijn
2 glazen rode wijn
125 ml bouillon

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C / Gasstand 7. Klap de lamszadel open, wrijf hem in met knoflook en maal er veel peper over.

Fruit het sjalotje in de boter tot het zacht is. Voeg de paddenstoelen toe en bak tot ze zacht en bruin zijn. Schep het mengsel in een kom. Stoom de spinazie (of kook hem in weinig water) tot hij is geslonken. Spoel af met koud water, giet af en knijp droog. Voeg spinazie, mascarpone en eidooier toe aan de paddenstoelen. Meng goed en voeg flink wat zout en peper toe en wat nootmuskaat.

Schep de vulling in het midden van de lamszadel en leg er 3 – 4 salieblaadjes achter elkaar op. Klap de ene zijde van het vlees over de vulling en dan de andere zijde, zodat u een nette rollade krijgt. Bind om de 6 – 8 cm een stukje keukengaren en stop de resterende salie er aan de uiteinden in. Bestrooi de uiteinden met zout en leg de rollade in een ingevette braadpan om aan te braden.

Rooster 30 minuten, zet de oventemperatuur op 180 °C / gasstand 4 en rooster nog 30 minuten. Leg de rollade op een voorverwarmd plat bord en laat 30 minuten op een warme plek rusten. Schep het vet van de jus.

Schenk intussen de sherryazijn in de braadpan en roer de aanbaksels los. Voeg wijn en bouillon toe, kook de jus tot de helft in en controleer de kruiderij. Snijd de rollade aan en serveer met de jus.

Geglanceerde aardappelen

Ingrediënten

Voor 6 personen

1 kg aardappels
1 l kippenbouillon
75 – 100 g gezouten boter
4 – 5 teentjes knoflook (ongepeld)
1 – 2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
Zeezout en peper

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd ze in plakken van 2-3 cm dik. Doe ze in een pan, schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Temper het vuur en kook de aardappelen in 10-12 minuten zachtjes beetgaar. Giet ze af (maak van de bouillon een soep of saus voor een eventueel ander gerecht).

Verhit de boter in een zware koekenpan tot hij gaat schuimen. Voeg de aardappelen, met de bolle kant naar boven, knoflook en kruiden toe. Bak 4-5 minuten. Keer en bak 3-4 minuten of tot de aardappelen goudbruin zijn. Verwijder knoflook en kruiden, bestrooi met zout en peper en serveer.

Spinazie

Ingrediënten

?? kg spinazie
Zeezout
Nootmuskaat (vers geraspt)

Bereiding

Kook op de gebruikelijke wijze de spinazie met een klein beetje water, totdat de spinazie is geslonken. Verdeel de spinazie over de borden en bestrooi deze met een beetje zeezout en nootmuskaat.