

Geroosterde asperges met gebraden Texels lam



Groen/Wit

Hoofdgerecht

3 Personen

Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

1 lamsrack van ca. 350 gr met 4 ribben

4 grote, geschilde aardappelen

bloem

2 dl lamsjus

6 witte asperges

200 gr gewassen en ontnerfde spinazie

losgeklopt eiwit

6 groene asperges

1 hardgekookt ei

paneermeel of witbroodkruim

Bereiding

1. Asperges schillen en beetgaar koken. Laten afkoelen in het kookvocht.
2. Aardappelen gaar koken en een mooi gladde puree van maken.
3. Gewassen en grof gesneden spinazie door de puree mengen samen met het grof gehakte ei.
4. De stampot in 2 kleine vuurvast schaaltes doen en bestrooien met paneermeel of witbroodkruim.
5. Lamsrack roosteren en rustig aan de zijkant van de barbecue laten doorgaren.
6. Asperges afdrogen en roosteren op de barbecue.
7. Het stampotje ondertussen in een oven of op de barbecue verwarmen.
8. Lamsjus op monteren met boter en op smaak brengen.