

Drie creaties van Welsh lamsvlees, wortelen en samosa



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 Welshe lamskroon
- 1 Welsh lamszadel
- 1 kg wortelen
- 8 mini wortels
- 50 gr abrikozen, gedroogde
- 2 sjalotten
- 1 stengel rabarber
- 1 stengel selder
- 1 eierdooier
- 2 uien
- 1 pak filodeeg
- 1 kl honing
- 1 sinaasappelsap
- 1 afsnijdsel Welsh lamsvlees
- 1 koriander
- 1 rode wijn
- 1 olijfolie
- 1 boter, peper en zout

Bereiding

Snij de helft van de wortelen, uien en selder in grote brunoise. Bak in wat boter met de afsnijdsels van het lam.

Voeg rode wijn toe en laat gedurende 30 min. pruttelen.

Passeer door de zeef en zet net voor het serveren terug op het vuur, laat inkoken tot de saus dik genoeg is. Snij het lamszadel in fijne stukjes, snij de sjalot fijn en bak samen in wat boter.

Snij de gedroogde abrikozen en wat koriander fijn en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout.
Snij het deeg in rechthoeken van 5 cm., plaats wat van het lamsmengsel op elk stukje deeg en plooi toe in een driehoek.
Druk de zijkanten goed aan, bestrijk de samosas met losgeklopt eiwit.
Snij de rest van de wortelen in plakken, bak aan in wat olijfolie en voeg het sinaasappelsap toe. Laat gedurende 30 min.
pruttelen op een zacht vuurtje. Mix het geheel in de blender en breng op smaak met peper en zout.
Stoom de mini worteltjes gedurende 5 min. op 95°
Snij de rabarber in fijne brunoise, bak aan in olijfolie en breng op smaak met een scheutje honing.
Kleur de lamskroon aan in een hete pan met boter. Plaats dan nog gedurende 5 min. in de oven op 180°
Frituur de samosas gedurende drie minuten op 180°
Dresseer het geheel zoals op de foto.

Bron:

www.ladychef.be

www.eatwelshlamb.com