



COSTOLETTE DI AGNELLO

LAMSRACK IN AMANDELKORST

ingrediënten

voor 4 personen

Amandelen 150 g

Pijnboompitten 1 flinke handvol

Paneermeel ca. 50 g

Tuinruiden 1 kleine handvol
(peterselie, koriander, munt)

Citroen 1 stuks

Olijfolie zoveel als nodig; [Donna Oleria](#); extra vergine di oliva
Terra d'Otranto DOP te bestellen op www.masservino.nl

Zout en peper naar smaak

Lamsrack 3 ribben per persoon

come fare

Verwarm de oven voor tot 180 graden.

Rooster de amandelen en pijnboompitten in een droge koekenpan. Laat deze afkoelen, hak de amandelen fijn en meng ze met de paneermeel, de tuinkruiden, de geraspte schil van de citroen en wat extra vierge olijfolie tot een homogeen mengsel. Breng het mengsel op smaak met een beetje zout en peper.

Verwarm olijfolie in een braadpan en braad daar het lamsrack rondom aan. Neem het lamsrack uit de pan, laat het afkoelen en leg het in een braadslee. Strooi er royaal het paneermeelmengsel over.

Bak het vlees in 10 minuten rosé in de oven, reken 5 à 10 minuten extra voor een groot rack. Het vlees mag niet zwart



worden.

Serveer het lamsrack met bijvoorbeeld geroosterde groente.

opmerking

Je kunt de korst een persoonlijk accent geven met je favoriete kruiden, wat geraspte parmezaanse kaas of andere noten dan pistache als je maar wil.

tip

Je kan er een frisse muntsaus bij serveren. Meng daarvoor kort wat munt, de geraspte schil van een citroen, citroensap, een ijsblokje en een scheutje olijfolie.

wijn/spijs

Dit overheerlijke gerecht gaat uitstekend samen met de:

[Èrema Cannonau](#) van **Siddùra** uit Sardinië

of de

[Barbera del Monferrato](#) van **Cascina Gaspardo** uit de Piemonte.

Je kunt deze wijnen bestellen op www.masservino.nl

Leuk om te proberen wat de muntsaus doet met de wijn. Proef eerst het gerecht zónder de muntsaus met de wijn en daarna mét de muntsaus en de wijn. Je zal ervaren dat de smaak van de wijn zal worden beïnvloed door de muntsaus.