



Lamshaasje met zuiderse aroma's en Spicy Wedges van Lutosa

Ingrediënten (voor 4 personen)

- § 4 mooie lamshaasjes
- § 8 plakjes rauwe ham (Parma of Serrano)
- § 1 kg Lutosa Spicy Wedges
- § 4 tomaten
- § 1 courgette
- § 1 bosje jonge ajuinen
- § 100 g zwarte olijven
- § 2 Golden appels
- § 1 eetlepel honing
- § 2 dl witte wijn
- § 2 dl lams-fond
- § verse tijm
- § rozemarijn
- § look
- § olijfolie
- § zout en peper

Vorbereiding

Verdeel de lamshaasjes in twee gelijke helften en laat ze snel aan beide kanten aanstoven in een pan die vooraf met een weinig olijfolie is opgewarmd. Houd de lamshaasjes opzij. Schil de appels en snijd 4 dunne plakjes uit het midden van de appel (als versiering). Strijk ze in met honing en laat ze ongeveer 20 min. drogen in een oven op 200°C. Versnijdt de rest van de appels in blokjes en houd ze opzij. Schil de tomaten: maak met een mesje een snede in de schil, houd de tomaten enkele seconden in kokend water en dan meteen onder koud water. Verwijder de schil, snijd de tomaat in vier en verwijder de pitten. Versnijdt de courgette in grove blokjes. Neem een grote ovenschotel die u vooraf met olijfolie instrijkt. Doe de tomaten en de courgettes samen met de look, rozemarijn en een beetje tijm in de ovenschotel. Schuif de schotel voor een eerste keer 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Verpak elk haasstukje in een plakje ham en bind ze af samen met 2 takjes tijm. Verwijder indien nodig de pitten uit de olijven. Voeg aan de tomaten en de courgettes de Spicy Wedges, de vleespakjes, de appels, de uitjes en de olijven toe. Besprenkel met witte wijn en kruid bij. Voeg er de fond aan toe en laat alles 15 minuten gaar worden in de oven. Haal de schotel uit de oven en leg eerst de groenten in het midden van het bord. Schik het vlees boven op de groentebereiding. Werk af met de appelchips en overgiet met het bakvocht.

