



Lamsrack met pistache crumble

2 PERSONEN

 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 500 g lamsrack (op kamertemperatuur)
- ★ 40 g pistachenoten (zonder schil)
- ★ 25 g roomboter
- ★ 300 g krieltjes
- ★ ½ bosje verse munt
- ★ ½ bosje verse peterselie
- ★ ½ el mosterd
- ★ 125 g cranberry's
- ★ 3 el rode port
- ★ 15 g suiker

MATERIAAL: bakplaat, kernthermometer, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Smelt de boter.
3. Meng de helft van de boter met de krieltjes en breng op smaak met peper en zout.
4. Verdeel over een bakplaat en bak 15 minuten in de oven.
5. Maal de rest van de boter met de pistachenoten, de helft van de munt, peterselie en mosterd tot een kruidenpuree.
6. Dep de lamsrack goed droog en bestrooi royaal met peper en zout.
7. Verdeel de kruidenpuree over de lamsrack en druk goed aan.
8. Steek de kernthermometer in het dikste gedeelte van het vlees.
9. Zet de lamsrack met de botjes naar boven in bij de bakplaat bij de aardappeltjes.
10. Rooster in 25-30 minuten tot een kerntemperatuur van 58 °C.
11. Breng intussen de cranberry, port en suiker in een steelpannetje aan de kook.
12. Kook in 15 minuten in tot een compote.
13. Hak de overgebleven munt en peterselie grof.
14. Laat de lamsrack uit de oven 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
15. Snijd de koteletjes los tussen de botjes door, bestrooi de tray met de extra munt en peterselie en serveer met de cranberrycompote.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

