



Italiaans, maar geen pasta!

Toscaanse lamsschenkels

Stinco di agnello alla toscana

2 PERSONEN

🕒 2 uur 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 2 el extra vergine olijfolie
- ✓ 20 g bloem
- ✓ 225 g lamsschenkel (2 stuks)
- ✓ 50 g pancetta plakjes
- ✓ 2 tenen knoflook, geperst
- ✓ 250 ml droge witte wijn
- ✓ 500 ml runderbouillon
- ✓ 1½ laurierblaadje
- ✓ 60 g diepvries doperwten, ontdooid
- ✓ 2 eieren
- ✓ 1½ el citroensap
- ✓ 40 g pecorino, fijn geraspt
- ✓ 40 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- ✓ knapperig brood, voor erbij

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een grote braadpan op halfhoog vuur.
2. Meng wat zout en versgemalen zwarte peper door de bloem, bestuif de lamsschenkels ermee en schud het teveel aan bloem af.
3. Braad de lamsschenkels, eventueel in delen, in 6-8 minuten rondom bruin en leg ze op een bord.
4. Draai het vuur wat lager en bak in hetzelfde vet de plakjes pancetta met de knoflook onder af en toe omscheppen 3-4 minuten op matig vuur tot ze goudbruin kleuren.
5. Schenk de wijn erbij en breng aan de kook.
6. Leg de lamsschenkels plat in de pan.
7. Schenk de bouillon erbij, voeg de laurierblaadjes toe en breng aan de kook.
8. Draai het vuur laag en stoof de lamsschenkels afgedekt in ± 2 uur gaar.
9. Schep de lamsschenkels weer op een bord.
10. Draai het vuur hoog en laat de stoofvloeistof in 6-8 minuten inkoken tot de helft.
11. Schep het bovendrijvende vet van de jus af en haal de laurierblaadjes eruit.
12. Voeg de doperwten toe aan de jus.
13. Roer in een kom de eieren los met het citroensap, 30 g pecorino en 30 g Parmezaanse kaas..
14. Klop 60 ml van de jus erdoor.
15. Leg de lamsschenkels weer naast elkaar in de pan met de jus, of doe de lamsschenkels en de jus over in een ovenschaal van 1½ liter inhoud.
16. Verwarm de ovengrill voor op de hoogste stand.
17. Schenk het eimengsel over de lamsschenkels en de jus, strooi de rest van de geraspte kaas erover en laat in 10-15 minuten stollen en gratineren onder de hete grill.
18. Serveer de lamsschenkels met knapperig brood.

BRON: deliciousmagazine.nl

