



HET WITTE GOUD

Lamsrack met asperges en aardappels

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g lamsrack
- 🍴 boter om in te braden
- 🍴 peper en zout
- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 250 g aardappelmix

MATERIAAL: aspergepan, ovenbestendige koekenpan, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Bereiding lamsrack

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Neem een ruime koekenpan en smelt hierin de boter.
3. Doe peper en zout op het lamsrack en braadt het aan in de pan tot goudbruin.
4. Zet met pan en al in de oven voor ongeveer 10 minuten.
5. Haal uit de oven en laat rusten voor ongeveer 10 minuten voor je het aansnijdt.

Bereiding asperges

6. Schil de asperges met een dunschiller en snijd het houtige gedeelte van de asperges aan de onderkant eraf.
7. *Gooi de schillen niet weg! Hier kun je een heerlijke bouillon van trekken.*
8. Zet de asperges op met koud water, breng aan de kook en zet het vuur dan meteen uit.
9. Laat het zo 10 minuten staan en giet dan af.

Bereiding aardappeltjes

10. Was de aardappeltjes en snij in kleinere stukken.
11. Kook ze heel even voor, ongeveer 5 minuten, en verhit dan een koekenpan met ruim boter.
12. Bak de aardappeltjes hierin goudbruin en gaar.
13. Ongeveer 15 minuten.
14. Serveer het lamsrack met de asperges en de aardappeltjes

BRON: miljuschka.nl

