



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Chef**

Vilhjalmur Sigurdarson

---

## **Recept**

Lam



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Aantal personen

- 4 personen

## Ingrediënten

Lam:

- De helft van een grote lamsnek
- 12 kleine lente-uitjes
- 200 g daslook (of wilde look)
- 2 grote uien, fijngehakt
- 250 ml druivenpitolie
- Honing
- Grof zout
- Goede olie
- Bakolie zoals zonnebloemolie
- Goede azijn

Lamsfond :

- 2 kg beenderen van lam
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 wortelen, grof gehakt
- 1 selderij stengel, grof gesneden
- 6 lookteentjes, gepeld
- 1 eetlepel honing
- 4 cl witte wijnazijn
- 1 eetlepel zwarte peperkorrels
- 1 laurierblad
- Enkele takjes tijm en platte peterselie

## Bereiding

Lamsnek is een geweldig stuk vlees met een mooie structuur. Het vraagt wel wat werk. Het beste wat je kan doen is enkele dagen op voorhand naar je slager gaan, de lamsnek bestellen en vragen om hem te ontbenen en hem voor jou te pekelen. Het vlees zou 32 uren moeten gepekeld worden. Je kan voor thuis ook een basispekel maken met:

Pekel

- 1 l water



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

- 80 g zout
- 14 g suiker

Voor de lamsfond: verwarm de oven voor op 200°C. Spreid de beenderen uit op een grote bakplaat, sprenkel er wat olijfolie over. Rooster ze zo'n 45 tot 60 minuten. Draai de bonen halfweg om, totdat ze aan beide kanten even bruin zijn. Verwarm zonnebloemolie in een grote pot, voeg de groenten en de look toe, roer regelmatig op een medium warm vuur tot ze goudbruin kleuren. Voeg de honing toe en bak nog 3 minuten. Voeg de azijn toe en laat koken tot de vloeistof voor de helft is ingekookt. Voeg de beenderen toe en giet er water bij tot de beenderen onder staan, dat is zowat 1 liter. Brengt rimpelend aan de kook. Verwijder het schuim en de onzuiverheden die naar de oppervlakte stijgen.

Voeg de peperkorrels en kruiden toe. Laat de fond zo'n 4 tot 6 uur zachtjes koken tot hij voldoende smaak heeft. Neem dan de pan van het vuur. Laat een paar minuten staan voor je de fond door een fijne zeef giet. Laat afkoelen op kamertemperatuur, zet een deksel op de pot en zet 48 uur in de koelkast. Het vet van de fond zal naar boven stijgen en opstijven aan de oppervlakte en kan je dan met een lepel verwijderen.

Wanneer de fond klaar is kan je starten met de eigenlijke bereiding.

De lamsnek koken doe je best een dag op voorhand.

Verwarm de oven voor op 90°C. Leg het gepekeld lamsvlees in een pot en bedek met de lamsfond tot hij net onder staat. Dek af met aluminiumfolie. Laat zo'n 5 uur in de oven garen. Laat de fond dan afkoelen.

Het volgende is de kruidenrij van de wilde look of daslook. Ook dat kan je een dag op voorhand doen.

Neem twee grote uien en bak ze zachtjes in een beetje zonnebloemolie tot ze volledig bruin en gekarameliseerd zijn.

Neem de gekarameliseerde uien uit de pan en blender ze warm met daslookbladeren en druivenpitolie. Draai ze tot een zachte pasta.

Kruid met grof zout en goede azijn. Laat afkoelen.

Kijk de volgende dag of er op het oppervlak een laagje groene olie ligt. Schuim dat af en mix dit samen met goede azijn om er een vinaigrette van te maken.

Meng met een eetlepel honing en 3 cl whisky en een eetlepel goede azijn om er het lamsvlees mee te glaceren.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Verwarm je BBQ, portioneer het lamsvlees en start met grillen.

Tip: het is geen slecht idee om de houtskool naar één kant van de grill te schuiven en het vlees weg te houden van de vlammen.

Leg eveneens de lente-uien op de grill tot ze licht gebakken zijn. Haal ze eraf en kruid ze met wat olie, zout en azijn.

Haal het lamsvlees van de grill als het knapperig gaar is. Strijk in met wat honing, het whisky mengsel en bestrooi met wat grof zout.

Leg een lepel van de daslookpasta op het bord, leg er wat lamsnek naast. Bedek met de lente-uien en giet er nog wat vinaigrette bij.