

Restaurant 212

Lamsnek met pastinaakcrème

Vorbereiding

1. Lamsnek: Breng een pan water aan de kok en zet het vuur laag of uit. Leg de lam in de verpakking voor 10 minuten in het warme water.
2. Verwarm de groente met de sjalotboter in een pan.
3. Verwarm de jus en de pastinaakcrème voorzichtig in pannetjes

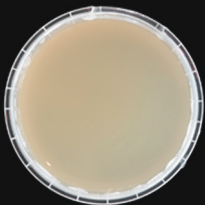
Opmaak

1. Leg de groentes in het midden van een voorverwarmd bord. Leg daar de lam bovenop.
2. Schep daar een lepel pastinaakcrème naast.
3. Giet de jus over de lam. Bestrooi de lam met gepofte quinoa en rasp wat schil van limoen er bovenop.

Restaurant 212



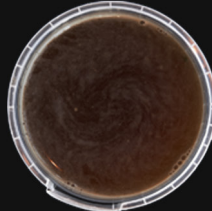
een stuk lam per persoon



Pastinaakcrème



Gepofte
quinoa



Jus



Sjalotboter



Lamsnek



Groentes



Limoen