

CHATEAU MARIETTE

—

Editie 06/06/01

Menu :

- Gerookte zeeduivel en kruidensalade met sinaasappel
- Melklam met puree van flagolets en gebraisseerde venkel
- Fondant van chocolade met zoete Leffesaus en vanille-ijs.

Melklam met puree van flagolets en gebraisseerde venkel

Naar een eigen recept van Ronny en een bijsluiter van Leo

Nodig (4 pers):

- 1 melklam (vers van de speen) – kleiner kan niet
- 500 g flagolets
- 1 (grote) venkel of 2 (kleine) venkels
- 1 ajuin
- 2 à 3 wortels
- 1 bussel peterselie
- olijfolie
- knoflook
- broodkruimels
- kleine verse patatjes (om te braden)

En hoe doen we dat nu ?

Lam volledig met olijfolie instrijken. Vervolgens in een voorverwarmde oven gedurende 30 minuten op 250 °C braden. Vijf minuten voor het verstrijken van de tijd, het lam uit de oven halen en opnieuw instrijken met een mengsel van olijfolie, fijngehakte peterselie, gesnipperde look en broodkruim. Daarna dadelijk terug in de oven steken (mengsel moet op voorhand worden klaargemaakt, en de oven mag niet afkoelen tijdens het in- en uithalen van het lam). Daarna het lam gedurende anderhalf uur in de warme oven laten nagaren (oven gesloten houden).

Intussen flagolets kuisen en gedurende een goede 7 minuten in een licht gezouten water koken. De flagolets eerst goed mixen en dan fijn pureren. Warm houden tot opdienen.

Verder kleine patatjes even kuisen en in olie in een braadpan knapperig bruin bakken.

Tot slot in een braadslede, fijngesnipperde ajuin bruinen. Hierbovenop gesneden worteltjes leggen en daarboven de venkel. Omdat we de oven niet kunnen gebruiken doen we dit in een braadslede op het vuur, maar afgedekt met bakpapier tegen het uitdrogen. Verdere details moeten van Leo komen, want die zijn niet bekend bij het intikken van dit menu.