

## Zachtgegaard en krokantgebakken Texelse lamsschouder, rodewijn-lamsjus, peterseliewortel

### Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een grote pan met water op het vuur en breng aan de kook.
3. Zet het vuur heel zacht of uit en leg de vacuumzakken met de lamsschouder en de crème van peterseliewortel 15 minuten in het hete water. Dit kan je al voor het opdienen van het vorige gerecht doen.
4. Verwarm de BBQ-knolselderij en de St. Jans ui tot lauwwarm in een pan of in de magnetron op de laagste stand voor 30 seconden.
5. Haal de lamsschouder uit het zakje en laat leeglopen.
6. Bak de lamsschouder op middel hoog vuur, aan één kant goud bruin. Zie de video.
7. Verwarm de courgette in een pan.
8. Verwarm de borden voor.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

### Bord opmaken

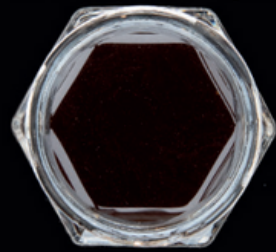
1. Leg twee cilinders BBQ knolselderij op het bord en spuit daar 2 flinke stippen peterseliecrème bovenop.
2. Spuit tussen en naast de knolselderij ook een flinke stip.
3. Verdeel op de peterseliecrème-stippen de gefermenteerde gele snijboon, de St. Jans ui en de courgette (zie de video).
4. Leg de lamsschouder, met de krokante kant boven, op het bord.
5. Schep om de lamsschouder een flinke lepel rode-wijn lamsjus.

# SOUS

connoisseurs



Rode wijn lamsjus



Gefermenteerde gele snijboon



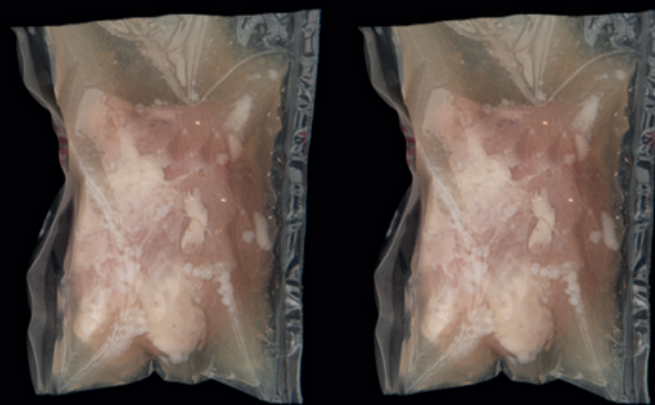
BBQ knolselderij  
Geconfijte St. Jans ui



Courgette



Crème van peterseliewortel



Texelse lamsschouder