Lamsrack met tomatenkorst



Ingrediënten

10

- 50 g Bresc Marinade voor rundvlees
- 25 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 5 st lamsrack
- olijfolie

Korst

- 400 g Bresc Gemarineerde tomatenstukjes
- 150 g gesmolten boter
- 100 g paneermeel
- 100 g parmezaanse kaas

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g



Bresc Marinade voor rundvlees 1000g

Bereidingswijze

Meng de marinade met de knoflook en marineer hiermee de lamsracks, bak ze aan in de olijfolie en laat ze afkoelen. Meng de ingrediënten voor de korst in de keukenmachine tot een homogene massa. Verdeel over de lamsracks, gaar in de oven bij 170 ˚C op een kern van 55 ˚C.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000