

## LAMSRACK MET TOMATENKORST



### INGREDIËNTEN

4 

- 2 st lamsrack
- 20 g Bresc BBQ marinade honey & thyme
- 10 g Bresc Roasted garlic puree
- olijfolie

### Korst:

- 160 g Bresc Pomodori marinati
- 60 g boter gesmolten
- 40 g paneermeel
- 40 g Parmezaanse kaas

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde  
tomatenstukjes 1000g



Geroosterde  
knoflookpuree 325g



Honing & tijm BBQ  
marinade 450g

### BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de BBQ marinade met de knoflook en marineer hierin de lamsrack, bak zachtjes aan in de olijfolie. Verwerk alle ingrediënten voor de korst in de keukenmachine tot homogene massa. Verdeel met behulp van een spatel gelijkmatig over de gebakken lamsracks. Gaar de lamsracks bij 170 °C, op een kerntemperatuur van 60 °C.