

LAMSRACK MET TOMATENKORST



INGREDIËNTEN

4 

- 20 g Bresc Marinade voor rundvlees
- 10 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 2 st lamsrack
- olijfolie

Korst

- 160 g Bresc Gemarineerde tomatenstukjes
- 60 g gesmolten boter
- 40 g paneermeel
- 40 g parmezaanse kaas

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
tomatenstukjes 1000g



Geroosterde
knoflookpuree 325g



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.