

Lamshaasjes in honingtijmsaus (4 personen)

Bereiden : 10 minuten

In de pan : 3-4 minuten

Nodig:

8 lamshaasjes

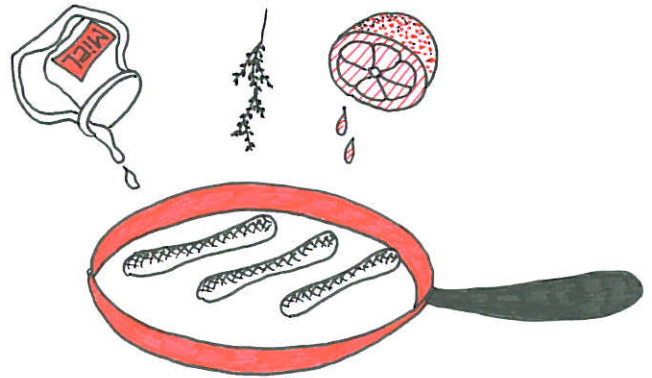
1 el honing

Sap van 1 sinaasappel

2 el verse tijm blaadjes

Zout & peper

25 g boter (+ boter om in te bakken)



Doen:



Belangrijk: haal het vlees een uur van tevoren uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur is.

Snij 25 g boter in kleine klontjes en leg ze even in de vriezer om goed koud te worden (straks nodig voor de saus).

Verhit wat andere boter in een braadpan of koekenpan. Bestrooi de lamshaasjes met versgemalen peper en bak ze rondom bruin (± 3 à 4 minuten). Let op: bak ze vooral niet te lang, ze moeten mooi rose blijven en bovendien garen ze toch nog wat na.

Haal ze uit de pan en laat even rusten in aluminiumfolie.

Nu de saus: voeg het sinaasappelsap toe aan de pan en laat op hoog vuur heel eventjes inkoken. Voeg de honing en tijmblaadjes toe en laat even meepruttelen. Haal dan de pan van het vuur en klop met een garde de klontjes ijskoude boter erdoor. Niet allemaal tegelijk, maar in kleine hoeveelheden. Net zolang tot de saus een mooie dikte heeft.

Haal de lamshaasjes uit de folie en bestrooi ze met zout. Leg ze op borden en schenk de saus eroverheen. Serveer de rest van de saus in een schaaltje of sauskom erbij.

Lekker met aardappelknolselderijpuree.

Van even rusten na het bakken wordt vlees lekkerder



wel in alufolie doen om warm te houden

Vlees nooit zouten voor het de pan in gaat



dat onttrekt vocht aan het vlees

Zorg dat je altijd een tijmplantje paraat hebt

