

## **Ingrediënten:**

1 lamsrack (6 tot 10 ribben)  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
een sjalotje gesnipperd  
een stukje winterwortel, fijngehakt  
een stukje prei  
een laurierblad  
½ theelepel rozemarijn  
1 dl bouillon  
1 dl milde rode wijn (Italië)  
olijfolie  
boter  
zout en peper



een koekenpan  
een ovenschaal

## **Bereidingwijze:**

Verhit de koekenpan. Giet er een scheut olijfolie in en voeg de boter toe.

Als de boter bruin is, braad dan het lamsrack 1 minuut aan beide kanten. Haal het eruit en leg het in een ovenschaal.

Fruit intussen de ui in een paar minuten glazig en voeg één voor één de knoflook, de winterwortel en tenslotte de prei erbij.

Als alles lekker smeug is, voeg dan de wijn erbij. Laat de alcohol verdampen.

Nu gaat de bouillon, het laurierblad en de rozemarijn erbij.

Laat alles een beetje inkoken. En maak het op smaak met peper en zout.

Haal de pan van het vuur en pureer de massa in de blender of met de mixer.

Smeer hiermee het lamsrack in.

Zet de ovenschaal in de oven en laat het lamsrack gedurende 6 tot 8 minuten garen. (lamsvlees moet van binnen nog rosé zijn)

Serveer het lamsrack met een stampot van spruitjes of spruitjes met aardappelpuree.