

Lamsschenkel met zuurkool en Parmezaanse gnocchi

totale tijd **240 min.** 40 min. voorbereidingstijd 200 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het lamsvlees:

1 l	lamsbouillon
500 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
3,25 kg	lamsschenkel met bot (10 stuks, elk ca. 325 g)
10 g	maïzena
50 ml	plantaardige olie om te besprenkelen

Voor de zuurkool:

50 g	boter
200 g	sjalotten, in plakjes gesneden
30 g	gerookt paprikapoeder
1 kg	zuurkool (uitgelekt gewicht)
500 ml	witte wijn
1 l	groentebouillon
	Zout
	Peper

Voor de gnocchi:

600 g	gekoelde gnocchi
50 g	boter
100 g	versgeraspte Parmezaanse kaas
30 g	geroosterde pijnboompitten
20 g	peterselie, fijngehakt
	Nootmuskaat, vers geraspt

Voor de pesto:

50 g	peterselie, gewassen
15 g	citroenschil
100 g	pistachenoten, geroosterd en gepeld

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng de lamsbouillon en Kikkoman Teriyaki Marinade en vacuüm verpak de lamsschenkel. Bak ongeveer 4,5 uur in een combi-oven op 90°C.

Stap 2

Smelt ondertussen voor de zuurkool de boter in een steelpan en fruit de sjalotten 1-2 minuten. Bestrooi met het paprikapoeder en fruit nog even door. Voeg de zuurkool toe, blus af met de wijn en vul aan met de bouillon. Laat ongeveer 45 minuten zachtjes sudderen tot het vocht volledig is ingekookt. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 3

Kook de gnocchi in kokend gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe ze in een grote koekenpan met de boter en glazuur ze met een beetje kookwater. Voeg voor het serveren de Parmezaanse kaas, pijnboompitten en peterselie toe en breng op smaak met een beetje nootmuskaat.

Stap 4

Pureer voor de pesto de peterselie, citroenschil en pistachenoten met de olijfolie met een staafmixer en breng op smaak met zout.

Stap 5

Haal de lamsschenkels uit de zak, vang het kookvocht op en laat het iets inkoken. Meng de maïzena met een beetje water en roer dit erdoor

100 ml

olijfolie
Zout

om het te binden. Besprenkel de schenkels met de plantaardige olie en verwarm ze ongeveer 20 minuten in de oven op 180°C.

Stap 6

Leg voor het serveren de zuurkool op borden en plaats de lamsschenkel in het midden. Schep de Parmezaanse gnocchi eromheen en besprenkel met de pesto en saus.