

Lamsrack met knoflook rozemarijn en tijm van de BBQ



Lamsrack gemarineerd met verse rozemarijn, tijm en knoflook van de BBQ. Een heerlijk gerecht en redelijk eenvoudig te bereiden. Gril de lamsrack kort aan beide kanten op de BBQ en laat vervolgens tot een kerntemperatuur van 50 graden garen voor een medium-rare resultaat. Laat na de bereiding de lamsrack circa 8-10 minuten rusten in aluminiumfolie.

- Steek de houtskool in je BBQ of kamado aan en verwarm met de tot 180 °C.
- Verwijder het eventuele vlies van de lamsracks en schraap indien nodig met een mesje de ribben schoon (of laat dit door de slager doen). Ris de naaldjes van de rozemarijn en de blaadjes van de tijm en hak de kruiden fijn. Plet (door het pletten pak je het schilletje van de knoflook er zo vanaf) en pel de knoflook, hak de teentjes fijn en meng met zeezout naar smaak door de kruiden.

- Smeer het vlees in met een laagje fijne mosterd. Strooi het kruidenmengsel op een snijplank en druk het vlees van de lamsracks in het mengsel zodat er een mooi laagje op het vlees komt.
- Leg de lamsracks op de vleeskant op het rooster, sluit de deksel van de BBQ of kamado en gril het vlees circa 2 minuten. Draai de lamsracks een kwartslag en gril opnieuw 2 minuten.
- Keer nu de lamsracks om en steek de pen van de kernthermometer de tot in de kern van het vlees. Laat de lamsracks ongeveer 12 tot 14 minuten garen tot kerntemperatuur 50 °C heeft bereikt.
- Haal de lamsracks van de BBQ en dek losjes af met aluminiumfolie en laat ongeveer 5 minuten rusten voordat je ze aansnijdt.

Dit gerecht gaat perfect samen met gegrilde aardappels en geglaceerde worteltjes.

Ingrediënten

- 2 lamsrack (4 pers.)
- half bosje rozemarijn
- half bosje tijm
- 6 teentjes verse knoflook
- fijne mosterd
- zeezout