

Lamszieltje op de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

1 lamszieltje (rump met zijlende er nog aan)
1spitskool
vadouvan (kruiden van bv. Jonnie Boer)
1 pot abrikozen op sap
handvol rozijnen
granaatappelazijn (Oil & Vinegar)
boter
olijfolie
versgemalen zwarte peper
zout

Voor de yoghurtsaus:

250ml (Griekse) yoghurt
1 1/2 theelepel harissa
10 blaadjes verse munt (grof gehakt)
handjevol granaatappelpitten
snuf zout

Wat moet je doen?

1. Steek de BGE aan en plaats de 1-piececonvectorbasket in je BGE, met onderin een halve plancha en half grillmandje. (zorg voor een temperatuur van ca. 160-180 graden)
2. Kruid het vlees met de vadouvan en wat zout en bestrijk met wat olijfolie
3. Snijd de kool in de lengte in vieren, giet wat olijfolie in de 'lamellen' en bestrooi de kool met vadouvan en wat zout.
4. Leg de kool in het grillmandje en grill in ca. 2 minuten per kant overal bruin.
5. Verhoog de temperatuur van de BGE een beetje (tot 180 graden).
6. Verhit wat olijfolie op de plancha en grill het lamsvlees een paar minuten per kant tot ze bruin is.
7. Haal de kool uit de bbq en vervang het grillmandje door een halve conveggtorsteen.
8. Leg daar een half RVS rooster bovenop en gaar hierop, dus indirect, het lamsvlees ca. 8 minuten even verder tot een kerntemperatuur van 52 a 54 graden. Laat rusten.
9. Smelt ca. 30 gr. klont boter in een skillet en doe hierin ca. 10 abrikoosjes en een handvol rozijnen.
10. Leg de gegrilde kool erbij en blus af met een flinke scheut granaatappelazijn. Voeg eventueel nog wat water toe.
11. Laat pruttelen tot eea wat indikt.
12. Maak ondertussen de yoghurtsaus door alle ingrediënten bij elkaar te voegen en lichtjes te roeren.
13. Snijd het vlees in plakken en leg op een bord. Leg er een part kool bij en overgiet het geheel met de 'jus' uit de skillet.

Ik zeg: "Maken die hap!"

Ralph de Kok

!! Doe mee met de 'Paas-give-away': ga naar www.ralphsbbqtube.nl en maak kans op een Big Green Egg Mini!!