

# Lam in het hooi met bloemkool en 3 dipsausjes

## Wat heb je nodig?

### Voor het lam:

2 lamsrackjes

cederhouten kistje gevuld met hooi en kruiden (Barbecue Paleis of timmer er zelf één)

flesje witbier

jalapeno-azijn (Oil & Vinegar)

olijfolie

Ralphs Goeie Dingen South American rub

1 kleine bloemkool

fleur de sel

versgemalen zwarte peper

granaatappelpitjes

### Voor de baba-ganoush dip:

2 aubergines

1 grote knoflookteen, fijngehakt

fleur de sel

versgemalen zwarte peper

2 flinke tl. tahini

1 tl. citroenceste (geraspte schil)

sap van ½ citroen

1 tl. korianderpoeder

### Voor de erwtendip:

1 zakje diepvriesdoperwten

300 ml. kippenbouillon

snuf fleur de sel

ca. 5 blaadjes verse basilicum

handjevol verse bieslook, fijngehakt

scheut basilicum-olijfolie (Oil & Vinegar)

scheut slagroom

sap en ceste van ½ limoen

### Voor de yoghurt dip:

ca. 100 ml. Griekse of Turkse yoghurt

sap en ceste van 1 citroen

wat verse muntblaadjes, grofgehakt

fleur de sel

versgemalen zwarte peper

## Wat moet je doen?

### **Voor het lamsvlees met de bloemkool:**

1. Steek de bbq aan en zorg voor een bokke hete en minder hete zone
  2. Was de bloemkool, verdeel in roosjes en doe in een kom
  3. Besprenkel deze ruim met de azijn en laat ca. 20 minuten marineren (af en toe omroeren)
  4. Giet het flesje bier uit over het hooi en laat intrekken
  5. Verwijder de 'silverskin' van het lamsvlees en bestrooi de racks met fleur de sel aan de vleeskant
  6. Bestrijk de racks met wat olijfolie en grill ze, eerst op de vlees/vetkant, aan beide zijden goudbruin (op hete temperatuur)
  7. Haal ze van de bbq, bestrooi met de South American rub en nog wat zout en leg ze in het hooi
  8. Gaar ze nu, op een minder heet deel van je bbq (ca. 160 gr.), in ca. 25 minuten mooi rosé
  9. (kerntemperatuur: 54 graden) Haal van de bbq en houd warm.
- Grill ondertussen de bloemkoolroosjes een paar minuten aan alle zijden even aan (deze kun je warm, lauw en koud serveren) en doe in een kom/schaaltje

### **Voor de baba ganoush:**

1. Pof de aubergines met schil in de gloeiende kolen tot ze zwartgeblakerd en zacht zijn
2. Schep het vruchtvlees eruit en doe dit in een blender
3. Verhit wat olijfolie in een skillet, bak hierin de knoflook een ½ minuut aan en schep uit de pan
4. Doe de knoflook ook in de blender met wat fleur de sel, peper en de tahini
5. Draai glad en voeg het citroensap en – ceste erbij, met een scheut olijfolie tot smeuijge massa
6. Doe in een kom, roer het korianderpoeder erdoor

### **Voor de erwtendip:**

1. Zet de skillet van de baba ganoush weer op de bbq en bak de doperwten in de knoflookolie aan
2. Giet de bouillon erbij en laat inkoken tot de bouillon bijna verdampt is. Laat enigszins afkoelen.
3. Doe in een blender met de basilicumblaadjes en-olie, limoensap, zout, peper en room
4. Draai glad en roer er daarna flink wat bieslook door.
5. Maak af met basilicumolie

### **Voor de yoghurt dip:**

1. Meng de yoghurt met de overige ingrediënten en breng de dip op smaak met peper en zout

*Serveren:*

- Snijd het lamsrack tussen de botjes door en leg op een schaal
- Strooi eventueel over alle dips nog wat granaatappelpitjes en serverveer de dips met de bloemkoolroosjes

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok