

Lamskroontje met Postelse brokkelkaas

Gasthof De Beiaard - Mol-Postel

Gasthof De Beiaard is een begrip voor zij die verzot zijn op de Vlaams-Bourgondische geneugten. Men komt van heinde en ver voor de lekkere, uitgebreide keukens en uiteraard de historische abdij. Gasthof De Beiaard beschikt over een zonneterras met binnentuin, een à la carte restaurant, een kempische taverne en diverse feest- & vergaderzalen. Het Gasthof is genoemd naar het carillon van de abdij dat nog regelmatig bespeeld wordt, en vanop het terras te horen is.



de Chef: "Onze befaamde bourgondische keuken bevat heel wat ingrediënten uit het gamma van Geyskens Delikatessen. De unieke combinatie van hun kwalitatieve producten met onze ambachtelijke kazen zorgt telkens opnieuw voor een verrukkelijk feestmaal."

Lamskroontje, ratatouille en aardappelgratin met Postelse brokkelkaas.

Ingrediënten (4 pers.)

voor de gratin:

1,8 kg vastkokende aardappel
3 l melk en 1 dl room
50 g look
50 g goede boter
250 g Postelse brokkelkaas *DK18563*
peper en zout
nootmuskaat
rozemarijn

voor de ratatouille:

lamskroon *L1010*
1 zoete ui
½ aubergine
½ gele courgette
125 g champignons
500 g coeur de boeuf tomaat
knoflook
verse oregano, basilicum en marjolein

Bereiding:

Gratin:

- Melk, room, look en rozemarijn aan de kook brengen.
- Aardappel in schijfjes dakpansgewijs in de ovenschotel schikken.
- Tussen elke 2 lagen peper, nootmuskaat en geraspte brokkelkaas.
- Minstens 8 lagen en daarna room, melkmengsel zeven en over de aardappelen gieten.
- 50 minuten garen op 200°C.
- Rijkelijk overstrooien met brokkelkaas.

Ratatouille:

- Groenten in brunoise van 1 cm versnijden.
- In olijfolie op een zacht vuur onder het deksel laten sudderen.
- Schijf courgette uithollen en beetgaar koken.
- Verse kruiden aan ratatouille toevoegen.
- Lamskroon ontvriezen, grillen en laten rusten.
- Demi glace met look laten reduceren tot sausdikte en serveren.

Gasthof de Beiaard

Abdijlaan 28
2400 Mol-Postel
tel. 014-377 350
info@gasthofdebeiaard.be
www.gasthofdebeiaard.be



ref. DK18560
Brokkelkaas Postel



ref. L1010
Verse lamskroon

