

## Gegrild lamsrack met gerookte aardappelmousseline en watermeloen

### **Wat heb je nodig?**

2 lamsrackszeezout  
versgemalen zwarte peper  
salt flakes  
2 tenen knoflook (geraspt)  
300 gram tuinbonen (in de peul!)

### Voor de doperwtencrème:

250 gram diepvriesdoperwten  
400 ml kippenbouillon  
100 gram crème fraîche  
10 munt blaadjes  
peper en zout

### Voor de marinade:

1 kleine watermeloen (2 schijven is voldoende)  
sap van augurken op zoetzuur  
1 rode peper

### Voor de aardappelpuree:

4 grote aardappels (kruimig)  
250 ml melk  
eventueel een klontje roomboter  
handjevol rooksnippers  
1 gaspatroon  
sifon/kidde

### **Wat moet je doen?**

Schil de aardappels, snijd ze in kleine blokjes en kook ze in circa 8 minuten gaar in een pan met zout water.

Rook de melk in een pannetje op de Big Green Egg met wat appelhoutsnippers.

Voor de watermeloenmarinade:

Snijd twee plakken van de watermeloen en doe ze in een bakje. Voeg het nat van een pot augurken toe. Voeg hier een kleingesneden rode peper aan toe. Laat deze marinade even staan zodat alle smaken goed kunnen intrekken.

Gril de tuinboonpeulen direct op het rooster van de barbecue. Zorg dat de barbecue op 200 graden staat. Wanneer ze gaar zijn kun je ze dubbel doppen.

Giet de aardappels af en maak er een puree van. Meng met de gerookte melk tot een zachte, dunne puree ontstaat. Passeer de puree door een fijne zeef. Schep dit in een sifon/kidde en zet weg met een gaspatroon. Houd warm.

Kook ondertussen de doperwten in de kippenbouillon. Giet af en doe de gekookte doperwtjes in een keukenmachine (of staafmixer). Voeg ca. 10 blaadjes verse munt toe en de crème fraîche. Mix dit tot een gladde crème. Maak op smaak met wat peper en zout.

Maak de lamsracks schoon en wrijf de geraspte knoflook over het vlees. Besprenkel met peper en zout. Gril het vlees op de vetkant, direct op een gietijzeren rooster in circa anderhalve minuut. Verplaats het vlees naar een indirecte zone met de vetkant naar boven. Gaar het vlees op 200 graden nog circa 18 minuten tot een kerntemperatuur van 52-53 graden. Laat het vlees nog minimaal 5 minuten rusten. De temperatuur zal/moet nog wat oplopen in deze periode.

Gril ondertussen de watermeloen aan beide kanten ongeveer 5 minuten. Snijd in blokjes en maak af met wat 'zoutflakes'.

Maak het bordje mooi op en geniet ervan!

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)