

## Lamsrack met tijm en honing

RECEPT VOOR 2 PERSONEN

### Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 240°C. Pers de knoflook, verwijder de blaadjes van de rozemarijn en tijm en snijd deze klein. Vermeng de knoflook, tijm, rozemarijn, mosterd en honing in een kom er roer dit goed door. Op smaak maken met zout en peper.

Bestrijk het lamsrack met het kruidenmengsel en plaats deze in een braadslede in het midden van de oven. Braad het lamsrack gedurende 10 minuten op 240°C, breng daarna de temperatuur terug naar 160°C en braad nogmaals 10 minuten. Daarna het lamsrack uit de oven nemen en laten rusten onder aluminiumfolie.

Opdienen: verdeel het lamsrack in tweeën en serveren met haricots verts en gebakken krieltjes. Eet smakelijk!

### Ingrediënten

1 lamsrack  
1 teentje knoflook  
1 takje rozemarijn  
1 takje tijm  
1 el mosterd  
1 el honing  
2 el olijfolie  
zout en peper