

COMBRY JAGNIĘCE Z SAŁATKĄ Z KARCZOCHÓW I RUKOLI ORAZ SEREM LE RUSTIQUE

Przygotowanie:
Umyte i oczyszczone combry zamarynować we wszystkich składnikach marynaty i odstawić do lodówki na 3 godziny.

Sos winegret: musztardę, estragon i ocet estragonowy połączyć i dokładnie zmiksować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Następnie ubijając powoli wlewać oliwę. Gdy sos zacznie gęstnieć, wlać bulion i dodać drobno posiekaną szalotkę. Umytą sałatę wymieszać z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami, orzeszkami pinii i pokrojonymi w cząstki pomidorami cherry. Przed podaniem połączyć z sosem winegret. Mięso wyjąć z marynaty, obsmażyć na patelni, a następnie piec 15-20 minut w temperaturze 180°C. Soczyste mięso wyjąć z piekarnika, pokroić na porcje wzdłuż kości i podawać z przygotowaną wcześniej sałatką oraz ciepłym serem Le Rustique.

Składniki (dla 4 osób):
4 combry jagnięce z kością, każdy po około 180 g
Marynata:
4 łyżki oliwy z oliwek
1 gałązka rozmarynu
1 łyżeczka grubo mielonego czarnego pieprzu
1 rozgnieciony ząbek czosnku
Sól, mielona papryka wędzona (słodka) do smaku
4 marynowane karczochy z zalewy
1 krążek sera Le Rustique (ser typu camembert)
1 pęczek sałaty rukola
1 łyżka pokrojonych w paski suszonych pomidorów
1 łyżka uprażonych orzeszków pinii
4 pomidory cherryk
Sos winegret:
2 łyżki musztardy Dijon
1 szklanki oliwy z oliwek
1 łyżeczka świeżego estragonu
2 łyżki octu estragonowego
Sól, pieprz, cukier do smaku
1 szklanki bulionu drobiowego
1 mała cebula szalotka