

# Proef het Landschap Proef het Kempen Lam

Kempen Lam  
EXCLUSIEF GEHOED



Kempen Lammeren grazen op heidevelden en natuurgraslanden in de Kempen. Dat is goed voor de natuur en de biodiversiteit. Allerlei planten en dieren krijgen hierdoor een kans. De lammeren hebben op de heide volop de ruimte en de tijd om te spelen, te eten en te groeien. Dat proef je in het vlees: **mals zoals lamsvlees hoort te zijn. En zacht kruidig van de heide.**

Het Kempen Lam zorgt niet alleen voor lekker vlees, maar de schaapskuddes leveren nog steeds een belangrijke bijdrage aan modern en duurzaam landschapsbeheer. Door te grazen voorkomen ze dat het schaarse heidelandschap vergrast of verbost. Zeldzame plantensoorten blijven zo behouden. En er is nog meer. Een rondtrekkende kudde herstelt ook verbanden tussen verschillende onderdelen van het landschap, door vervoer van zaden in vacht, hoeven en mest. Planten kunnen zich hierdoor gemakkelijker verspreiden. U kunt het Kempisch heideschaap bezoeken bij de schaapskooien op de Strabrechtse heide in Heeze en in Schijndel. Kijkt u op de website [www.kempenlam.com](http://www.kempenlam.com) voor de bereikbaarheidsgegevens van de kuddes en de laatste informatie over waar u ze kunt aantreffen.



Recept Kempen Lam

# Lamsrack

Kempen Lam  
EXCLUSIEF GEHOED

Het lamsvlees van het Kempisch heideschaap heeft de erkenning van Slow Food. De onafhankelijke, internationale organisatie Slow Food zet zich in voor eerlijk, lekker en streekgebonden eten, waarbij rekening wordt gehouden met het welzijn van het milieu, de planten, de dieren en de eigen gezondheid. **Culinair genieten van Kempen Lam is genieten van de exclusieve smaak van de Kempen.**

## Lamsrack

Lamsvlees is mager en perfect te combineren met vele verse ingrediënten. Je kunt het grillen, braden of stoven. Een lamsrack is eenvoudig klaargemaakt en bovendien nog decoratief door de lange ribbetjes. Zowel de professionele als de amateurkok kan het met plezier bereiden.

Voor 2 personen 1 lamsrack à +/- 350 gram

- Bestrijk de lamsrack met olijfolie of met een mengsel van geperste knoflook en groene kruiden (tijm, rozemarijn, oregano) of versgemalen peper.
- Bak het vlees in een koekenpan of grillpan op hoog vuur mooi bruin.
- Leg het vlees daarna in een lage schaal en laat het vlees in een warme oven van 100 °C in nog 15-20 minuten rosé worden.
- Snijd de lamsrack tussen de botten door in plakken en serveer ze bijvoorbeeld met gebakken aardappeltjes en een salade.

## BBQ tip: Gemarineerde lamskoteletjes

Gemarineerde lamskoteletjes zijn heerlijk op de barbecue. Gril ze in ongeveer 8 minuten mooi bruin en van binnen rosé. Serveer ze met wat gegrilde tomaatjes.