**Lamsrumpsteak met tagliatelle van courgette**

pijnboompitjes  
basilicum  
knoflookteentjes  
Parmezaan  
olijfolie  
courgettes

eendenvet  
peper uit de molen  
kerstomaatjes  
marjolein  
tijm  
rozemarijn  
lamsrumpsteak  
zout

Maak pesto van pijnboompitjes, basilicum, knoflookteentjes, Parmezaan en olijflie. Doe deze ingrediënten in een vijzel of kort in de cutter.

Rooster pijnboompitjes. Schaaf Parmezaan. Frituur basilicumblaadjes.

Snijd de courgettes met de mandoline in tagliatelle. Bak ze kort in een eetlepel eendenvet. Meng met pesto. Kruid met een paar draaien uit de pepermolen.

Bak de kerstomaatjes in een beetje eendenvet en kruid met gedroogde marjolein, tijm, peper en zout.

Bereid de lamsrumpsteaks 4 uur op de hoge stand in de slowcooker gevuld met eendenvet, takjes verse tijm en rozemarijn. Bak ze kort op hevig vuur net voor het opdienen.