**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.