

Plat

Lamskroon met gouden korst

Wie – Wanneer

Peter en Thierry – 26 07 2021

Foto



Nodig

Lamskroon

Onbehandelde citroen

Chapelure

Boter

Honing

Graanmosterd

Kaneel

Olijfolie

Balsamico

Lamsfond

Couscous

Munt

Basilicum

Erwtjes en sluiserwten

Bereiding

Meng de boter de citroenzestes de chapelure, de honing, de mosterd de kaneel de olijfolie peper en zout.

Snij het vet van de lamskroon kruiselings in. Doe er olie peper en zout op. Bak 15 minuten in de oven op 240 °.

Doe vervolgens de verkregen mengeling op de kroon. Bak nog 15 minuten en laat 10 minuten rusten.

Doe met water en fond de aanbaksels los en releveer met citroensap en balsamico. Je kan ook met lamsfond een aparte saus maken met groene kruiden (basilicum, munt, bieslook) en kaneel.

Presenteer gesneden met couscous gehakte kruiden en erwtjes.