

**Plat**

**Lamskroon met kruidenkorst**

**Door**

**Wim op 28/03/2022**

**Foto**



**Nodig**

1 glas rode wijn

800 ml volle melk

3 tenen look [/ingredienten/knoflook]

1 kg vastkokende aardappelen

25 cl culinaire room [20%]

500 g spruiten [/ingredienten/spruiten]

250 g kastanje champignons

salie [/ingredienten/salie]

4 sjalotten [/ingredienten/sjalot]

100 g gruyère kaas [/ingredienten/gruyere]

500 g lamskroon

peterselie [/ingredienten/peterselie]

kervel [/ingredienten/kervel]

parmezaanse kaas [/ingredienten/parmezaan]

1 el panko [/ingredienten/panko]

geconcentreerde rundsbauillon

## **Bereiding**

1. Breng een glas rode wijn aan de kook tot het een stroperige massa is.
2. Meng 600ml melk met nootmuskaat, peper en zout.
3. Snijd 2 tenen knoflook fijn en voeg toe aan de melk. Verwarm op een middelmatig vuur.
4. Schil en spoel 1 kg aardappelen en snijd in schijfjes.
5. Voeg toe aan de melk en laat ze 15 min voorkoken tot ze beetgaar zijn
6. Maak 500g spruitjes schoon en halveer ze.
7. Snijd 250g kastanje champignons en 4 sjalotten in kwartjes en voeg toe.
- 8, Kruid met peper en zout. Werk af met salie en olijfolie.
9. Voeg 25cl culinaire room toe aan de aardappelen.
10. Giet de aardappelen en melk in een ovenschotel.
- 11, Voeg 100g gruyère kaas toe.
- 12, Ze de groenten en de aardappelen 30min in de oven op 180°C.
- 13, Kruid het lamskroontje langs beide kanten met peper en zout.
14. Bak aan in boter op een hoog vuur.
- 15, Doe een handvol salie, peterselie en kervel in de cutter.
16. Voeg een handvol parmezaanse kaas toe.
17. Voeg 1 teen look, peper en zout toe.
- 18, Voeg nog 1 el panko toe en mix alles.
19. Voeg boter toe en mix opnieuw.
- 20, Strijk uit op een bakpapier en laat het even afkoelen in de diepvriezer.
- 21, Doe 250ml water in een kom. Voeg wat geconcentreerde rundsbouillon toe.
- 22, Voeg de gereduceerde rode wijn toe en laat inkoken.
- 23, Leg het lamskroontje in een ovenschotel en voeg de kruidenkorst toe.
- 2.H. Zet het lamskroontje nog even onder de grill.
25. Doe wat boter bij de saus en klop op.
26. Laat het vlees nog wat rusten voor je het snijdt.
27. Serveer.