



Hoofdgerechten

Lamskroontje met aardappelgratin

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 lamskronen (elk 250g)
4 rozemarijntakjes
olijfolie
peper
zout

Voor de aardappelgratin

1 kilogram aardappel
1/2 liter volle melk
1/2 liter room
1 lookteentje (fijngesneden)
kaas (geraspt)
boter
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Halveer het lamskroontje in de lengte en steek met behulp van een vleesvork een takje rozemarijn in het vlees. Kruid het vlees met peper en zout. Verhit wat olijfolie in een pan en bak het vlees mooi rosé. Haal het vlees uit de pan en laat het 10 minuten rusten op een warme schotel onder aluminiumfolie.

Voor de aardappelgratin verwarm je de oven voor op 180°. Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Doe de melk en de room in een steelpan, kruid met peper, zout en nootmuskaat en breng aan de kook. Voeg er de knoflook aan toe. Vet een vuurvaste ovenschotel in, leg de aardappelschijfjes er dakpansgewijs in, kruid elk laagje met peper, zout en nootmuskaat en druk even aan. Giet het melkmengsel over de aardappelen tot deze juist onder staan.

Zet de schotel ongeveer 40 minuten in de voorverwarmde oven tot de aardappelschijfjes gaar zijn. Nadat de schotel 25 minuten in de oven heeft gestaan strooi je er de geraspte kaas over.

Snij de gratin in stukken en serveer deze samen met het lamskroontje.

