



Hoofdgerechten

Opgevulde lamskroon met mediterrane groenten en hasselback aardappelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lamskronen
250 gram kastanjechampignons (fijngesneden)
150 gram zongedroogde tomaten (fijnggehakt)
8 aardappelen (middelgrote, vastkokende)
2 rode paprika's (in reepjes)
200 gram kerstomaatjes
2 courgettes (in plakjes)
350 gram spinazie
60 gram kruidenboter (gesmolten)
2 bollen mozzarella (in plakjes)
2 eetlepels pijnboompitten
1 eetlepel tijmblaadjes (verse)
handvol basilicumblaadjes
2 lookteentjes (geperst)
2 rozemarijntakjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de aardappelen in de breedte in schijfjes van 4 mm, maar laat ze aan de onderkant aan elkaar zitten. Leg ze in een ingevette ovenschaal, bedruppel met de kruidenboter en bestrooi met de tijm en wat zout. Zet 50 minuten in de oven tot ze gaar zijn.

Bak de champignons in wat boter goudbruin. Laat het vocht volledig verdampen. Blancheer de spinazie in kokend water. Giet af, knijp er al het vocht uit en snij fijn. Meng er de tomaatjes met een scheutje van de tomatenolie en de champignons onder. Kruid met peper en zout.

Leg de lamskroon op een werkvlak met het vlees naar boven. Snij het vlees langs de ribben los en snij het dikke stuk vlees nog eens dunner. Vul de lamskroon op met het mengsel, strooi er de pijnboompitten over en beleg met de plakjes mozzarella. Vouw de lamskroon dicht en bind hem toe. Bruin het vlees eerst in wat boter en laat hem dan nog 10 à 20 minuten (afhankelijk van de grootte en de dikte) verder garen in een voorverwarmde oven

op 200°C.

Bak de look met de rozemarijn 2 minuten in olijfolie. Voeg de resterende groenten, behalve de kerstomaten, toe en roerbak 10 minuten. Voeg op het einde de kerstomaten toe en kruid met peper en zout. Werk af met het basilicum. Snij de lamskroon aan en geef er de groenten en Hasselback aardappelen bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukentouw

