



Hoofdgerechten

Lamskroon met groene asperges en aardappelwedges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lamskronen (100 gr/persoon)
1 theelepel peper (roze korrels)
600 gram aardappelen (vastkokende)
500 milliliters groentebouillon
700 gram groene asperges
1 theelepel paprikapoeder
1 eetlepel Italiaanse kruiden
4 ansjovissen (filet)
3 takjes rozemarijn
2 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Rits de blaadjes van de rozemarijntakjes. Mix de ansjovisfilets met 4 el olijfolie, knoflook, rozemarijnblaadjes en peperkorrels fijn. Kruid met peper en zout. Wentel er de lamskronen in, dek ze af en laat ze 1 uur op kamertemperatuur rusten.

Snij de aardappelen in wedges. Kook ze beetgaar in licht gezouten water. Verwarm de oven voor op 180°C. Giet de aardappelen af en laat ze op het vuur droogstomen. Schep de wedges in een ovenschaal, druppel er olijfolie over en kruid met het paprikapoeder, peper en zout. Zet 20 minuten in de oven.

Leg de lamskronen in een ovenschaal en zet 25 minuten mee in de oven. Laat na het bakken 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Schil de asperges en kook ze beetgaar in de groentebouillon. Dep ze droog en haal ze door wat olijfolie. Grill de asperges in een grillpan en kruid met de Italiaanse kruiden.

Versnij de lamskronen langs de ribben en dien op met de aardappelwedges en de asperges.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Oven
Grillpan

