



Hoofdgerechten

Lamskroon met een kruidenkorstje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

voor het vlees

1 citroen (geraspte schil)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
100 gram paneermeel
400 gram wortelen (in reepjes)
2 takjes tijm
700 gram lamskronen
2 eetlepels mosterd
peper
zout
olijfolie

voor de saus

1 eetlepel honing
1 eetlepel witte wijnazijn
1 limoen (geperst)
1 lookteentje
1 handvol muntblaadjes
olijfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de citroenrasp en de peterselie met het paneermeel en meng er 4 el olijfolie onder. Kruid met peper en zout. Hussel de wortelreepjes met 2 el olijfolie en de tijmtakjes. Kruid met peper en zout

Verhit een scheut olijfolie in een bakpan en schroei het vlees aan alle kanten dicht. Besmeer met de mosterd. Druk het kruimelmengsel tegen de vleeskant, schik in een grote ovenschotel samen met de wortelen. Zet 12 minuten in de oven. Hussel de wortelen regelmatig om.

Mix alle ingrediënten voor de saus en serveer bij het lamsvlees en de wortelen. Lekker met in groentebouillon gegaarde couscous.

Keukenbenodigdheden

Oven

