

Lamskroon met korst van Brugge Apero Mosterd Fenegriek met marsalasaus



Ingrediënten:

- 1 klontje Brugge boter
- 2 lamskronen
- peper en zout

Voor de korst

- 50 g Brugge Apero Mosterd Fenegriek
- 2 takjes rozemarijn, alleen de naaldjes
- 20 g broodkruim
- 50 g Brugge boter, gesmolten
- 2 tl scherpe mosterd

Voor de broccolipuree

- 1 broccoli, in roosjes
- 100 ml room

Voor de marsalasaus

- 1 klontje Brugge boter
- 2 sjalotten, fijn gesneden
- 100 ml marsala
- 1 el aalbessenconfituur
- 200 ml lamsfond
- 1 takje rozemarijn, alleen de naaldjes, gehakt

Bereiding:

1. Maak eerst de korst. Maal de Brugge Apero M/F fijn in een foodprocessor. Voeg rozemarijn, broodkruim, boter en mosterd toe en mix tot een vaste puree. Zet minstens een half uur koel weg.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Verhit een braadpan op middelhoog vuur en smelt er de boter in. Kruid de lamskronen met peper en zout. Korst in +/- 3 minuten per kant aan in de pan.
4. Leg het vlees in een ovenschaal. Verdeel de kruidenboter over de vleeskant. Zet de lamskronen in de oven en braadt in 15 minuten goodbruin. Laat nadien minstens 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.
5. Kook de broccoliroosjes gaar in licht gezouten water. Giet af en spoel meteen met koud water. Laat goed uitlekken. Mix de broccoli met room tot een gladde puree. Proef en kruid naar smaak bij met peper en zout. Hou warm tot gebruik.
6. Giet het vet uit de pan waarin je het vlees hebt aangebakken. Voeg voor de saus een extra klontje boter toe en zet de pan op laag vuur. Fruit er de sjalot in aan tot glazig.
7. Verhoog het vuur en blus de pan met de marsala. Laat bijna volledig verdampen.
8. Voeg aalbessenconfituur, lamsfond en rozemarijn toe en laat tot de helft inkoken.
9. Snijd de lamskronen in koteltjes. Serveer de koteletjes op een streepje broccolipuree en geef er de saus bij.

Smakelijk!

4 personen

50 min

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/lamskroon-met-korst-van-brugge-apero-mosterd-fenegriek-met-marsalasaus>