



Lamskroon met kruidenkorst en geplette tuinbonen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

50 gram boter (+ extra)
1 bosje bladpeterselie
1 bosje dragon
1 bosje bieslook
1 bosje kervel
1 eetlepel graantjesmosterd
1 teentje knoflook (fijngesneden)
peper en zout
3 eetlepels panko
500 gram tuinbonen (eventueel uit de diepvries)
1 sjalot
2 1/2 lamskroon

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter (eventueel in de microgolfoven).
- 2.** Mix alle kruiden met de mosterd, de look en de gesmolten boter in de blender (of gebruik een staafmixer). Breng dit mengsel goed op smaak met peper en zout.
- 3.** Voeg enkele eetlepels panko toe en schep in een bakje. Laat opstijven in de koelkast.
- 4.** Maak intussen de puree van tuinbonen: blancheer de tuinbonen kort en giet af.
- 5.** Smelt een klontje boter en fruit hierin een sjalotje. Voeg de tuinbonen toe en meng. Breng op smaak met peper en zout. Plet de tuinbonen met een vork of pureestamper. Ze hoeven niet helemaal gepureerd te zijn.



- 6.** Smelt opnieuw boter in een braadpan. Breng de lamskronen op smaak met peper en zout en bak ze 2 minuten aan. Draai om en laat nog eens 2 minuten bakken. Leg de lamskronen in een braadslee en bestrijk de bovenkanten met het kruidenmengsel. Zet 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 7.** Laat even rusten voordat je het vlees aansnijdt. Serveer met de tuinbonen. Werk af met extra tuinkruiden.