



Lamskroon met pittige yoghurtdressing



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 1/2 lamskroon
peper en zout
2 eetlepels komijnpoeder
1/2 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel korianderpoeder
olijfolie
1 bol knoflook (hou 1 teentje apart)
200 gram Griekse yoghurt
1/2 citroen (sap)
1 groen spaans pepertje (fijngesneden)
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Kruid de lamskronen met peper, zout, komijn-, kaneel- en korianderpoeder. Bak ze 2 minuten aan in een grote braadpan met olijfolie. Draai om en laat nogmaals 2 minuten bakken. Leg de lamskronen in een braadslee met de gehalveerde bol knoflook erbij. Bak 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Maak intussen de dressing: meng de Griekse yoghurt met het citroensap, een scheutje olijfolie, een fijngesneden teentje knoflook, de Spaanse peper en de fijngesneden koriander.
- 3.** Laat de lamskronen 5 minuten rusten en snij ze aan. Serveer met de yoghurtdressing.