

Lamskroon met een Luikse siroopsaus

Ingrediënten

- 1 st lamskroon (met +/- 12 ribbetjes)
- 1 dl bruine fond
- 10 g peterselie
- 1 teentje look
- 1 tlpl mosterd
- 1 etl paneermeel
- 2 tlpl luikse siroop
- 40 g boter
- 0 zout
- 0 peper

Bereidingswijze

- Maak de lamskroon schoon
- Hak de peterselie en de look fijn.
- Meng de fijngehakte peterselie en look onder de mosterd en het paneermeel.
- Bedek de bovenzijde van de lamskroon met dit mengsel.
- Smelt 20 gram boter en bak de lamskroon 3 - 4 minuten aan elke kant.
- Haal de lamskroon uit de pan en leg hem in een licht ingevette ovenschaal.
- Plaats de ovenschaal 8 - 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C
- Ontvet de pan en voeg 1 dl bruine fond toe. Laat deze inkoken en voeg vervolgens de Luikse siroop toe. Smaak af met peper en zout.
- Voeg op het einde nog enkele klontjes boter toe.

Lamskroon met een Luikse siroopsaus

De boter zorgt ervoor dat de saus gaat binden.

- Haal de lamskroon uit de oven en laat even rusten zodat al de sappen kunnen vrijkomen.
- Snij de lamkroon in stukken en schik er 4 op elk bord. Napeer deze met de Luikse siroopsaus.