

Lamskroon met pistachekorst

Recept voor 5 à 6 personen

Kruidenkorst

100g	Ongezouten en gepelde pistachenoten
40g	Peterselie
8kl	Paneermeel
2 teentjes	Look
1	Sjalot
80g	Zachte boter
Peper	
Zout	

Werkwijze:

- 1) Snipper de sjalot en de look fijn, en stoof deze lichtjes in een beetje boter of olijfolie.
- 2) Doe de pistache de peterselie de gestoofde look en sjalot en het paneermeel in een cutter en hak fijn. Er mag een kleine structuur behouden blijven.
- 3) Mix kort de zachte boter onder de massa.
- 4) Laat de massa even opstijven in de koelkast.
- 5) Neem 2 siliconematjes en rol hier tussen de massa uit tot op een dikte van 4a5mm. Laat opnieuw opstijven in de koelkast.
- 6) Snij de pistache korst op de gewenste grote. Neem hiervoor de bolle kant van de lamskroon als voorbeeld.

Het vlees bakken met de korst:

4 stukken lamskroon van elk 8 ribben
Bovenstaand recept voor de korst

In de keuken:

- 1) Kruid het vlees met peper en zout.
- 2) Neem een pan met een scheut neutrale olie en een flinke klont boter of maak gebruik van geklaarde boter zonder olie.
- 3) Verhit de pan goed en korst het vlees mooi gelijkmatig dicht.
- 4) Neem een braadslede en schik de lamskronen erop met de bolle kant naar boven.
- 5) Leg de op maat gesneden plakken pistachekorst op de dichtgeschroeide lamskroon.



- 6) Schuif de braadslede 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Of naar gelang de gewenste cuisson. Voor de korst mag de grill 1 a 2 minuten aan.

Op de plancha of Ofyr:

- 1) Kruid het vlees met peper en zout.
- 2) Olie de bakplaat in. Maar krab de overtollige olie ook weer weg met een driehoeksmes.
- 3) Schroeï het vlees eerst langs de bolle kant dicht.
- 4) Vervolgens draai je de lamskronen om en plaats je onmiddellijk de plakken om maat gesneden pistachekorst op de bolle kant van het vlees.
- 5) Terwijl het vlees langs de onderkant dichtschroeit plaats je een metalen kom over de stukken vlees. (Kies hier voor een metalen kom die mag verkleuren)
- 6) In het geval van een Ofyr mag de kom iets over de rand van het vuur liggen.
- 7) Afhankelijk van de warmte van de kookplaat bak je deze onder de kom terug tot de gewenste cuisson.
- 8) Als de korts niet voldoende is gebakken kan je deze met behulp van een gasbrander nog gelijkmatig toeschroeien.

Tip: Bewaar de parures (vet, vlies en pezen) van het vlees voor de saus.

Bak deze mooi bruin in een steelpannetjes. Voeg rozemarijn, laurier en gekneusde look toe. Blus af met een beetje water en vleesbouillon. Eventueel een scheutje rode wijn of cognac. Zeef het geheel en monteer de saus op met een beetje maizena en een klontje boter. Breng op smaak met pezo.

