



Lamskronen met ROUGETTE

Landkaas

40 min

Gemiddeld

ca. 800 g lamskroon (lamskarbonades)

out en peper

6 el olijfolie

400 ml lamsfond

Voor het kaasmengsel:

ROUGETTE Landkaas

40g gekookte ham

1 tl paneermeel

1 ei

1 el Provençaalse kruiden

1 snufje peper



Bereiding:

Genieten in een handomdraai

Verwijder de korst van de ROUGETTE Landkaas en snijd de kaas in fijne blokjes. Snijd de ham eveneens in fijne blokjes. Meng goed met het paneermeel, het ei en de kruiden. Kruid de lamskarbonades en bak ze aan beide kanten ca. 2 minuten in hete olie. Blus het bakvet met de lamsbouillon en laat het tot de helft inkoken. Leg intussen de karbonades op een bakplaat en bestrijk ze met het kaasmengsel. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 6-8 minuten tot de kaaskorst goudbruin is. Serveer met de saus.

Tip:

Heerlijk met rozemarijnardappelen en sperziebonen.