



Lamskroontje met kruidenkorst, gebakken krieltjes en prinsessenbonen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

800 gram krielaardappeltjes
boter
400 gram prinsessenboontjes
2 kopjes paneermeel
4 eetlepels parmezaan
2 handen vol bladpeterselie
800 gram lamskroon
olijfolie
mosterd
peper en zout
250 gram kerstomaten

Bereidingswijze

- 1.** Kook de krieltjes gaar en giet ze af. Bak ze net voor het serveren kort in boter.
- 2.** Kuis de prinsessenbonen en kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af. Verwarm ze net voor het serveren in een beetje olijfolie en werk af met peper, zout en fijngesneden kerstomaatjes.
- 3.** Mix het paneermeel met de Parmezaanse kaas en de bladpeterselie in de blender of keukenrobot tot een heldergroen poeder. Schep op een bord.
- 4.** Breng de lamskroontjes goed op smaak met peper en zout. Bak ze rondom rond aan in olijfolie (niet te lang). Haal uit de pan en besmeer (gebruik een borsteltje) volledig met een dun laagje mosterd. Wentel de lamskroontjes nu door het groene poeder en zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat even rusten en snij dan in plakjes.
- 5.** Serveer met de krieltjes en de prinsessenbonen.