

Lammekrone med gratinerede aubergine/rodfrugtmos og sennepspeberrodssauce

INGREDIENSER ABERGINER

2 auberginer – salt – smør eller olie – 2 dl cremefraiche 38% - 3 spsk revet ost

FREMGANGSMÅDE

www.madforsjov.dk 2011

Skyl auberginerne og skær dem i ½ cm tykke skiver. Drys med salt og lad dem trække i en 172 time. Skyl og tør dem. Brun skiverne i fedtstoffet på en pande og læg dem derefter i et smurt ovnfast fad. Hæld cremefraichen over og drys med revet ost. Gratiner retten ved 225 grader til den har fået farve.

INGREDIENSER RODFRUGTMOS

3 bagekartofler – 3 gulerødder – 1 porre – ¼ selleri – 50 g smør – 1 dl fløde – 1 dl friskhakket persille

FREMGANGSMÅDE

Skræl alle rodfrugterne, skær dem i store tern og kog dem møre. Hæld vandet fra. Tilsæt smør, fløde og den hakkede persille. Hak det groft med et piskeris. Stilles til side.

INGREDIENSER LAMMEKRONE

6 stk lammekrone á 160 g

FREMGANGSMÅDE

Rids fedtsiden og steg dem 1 min på hver side. Kom dem i et ildfast fad. Sættes i ovnen i 15 min ved 200 grader. Lad dem hvile i 10 min. Drys med salt og peber.

INGREDIENSER SAUCE

3 spsk dijonsennep – 1 ½ spsk smør – ¾ l fond – 4 dl piskefløde – 3 peberrod

FREMGANGSMÅDE

Sauter sennep og smør, tilsæt fond og lad det koge ned. Kom fløden i og lad den koge, indtil saucen er jævn, der skal piskes hele tiden. Tilsæt den revne peberrod og smag til med salt og peber. Kan jævnes med maizena.