

## Lamszadel in kruidenkorst met courgette, tomaat en Roseval uit de oven

Recept voor 4 personen:

750 gram lamskoteletjes aan 1 stuk  
Boter & Olijfolie  
Zout en peper  
Dijonmosterd  
1 dl rode wijn  
1 dl kalfsfond

Lamszadel in 4 stukken snijden en met zout en peper kruiden.  
Rondom aanbraden in olijfolie en boter, braadvocht deglaceren met de rode wijn en fond dan laten inkoken, zeven en op smaak brengen met zout en peper.  
Dan 10 minuten in een oven van 160 graden braden.  
Oven op 180 graden zetten dan de lamszadel rondom dun insmeren met dijonmosterd door de kruidenkorst halen en nog 5 tot 10 minuten in de oven braden. ( 180 graden)

Kruidenkorst:

50 broodkruim  
¼ peterselie bos  
1 tak rozemarijn alleen de pinnetjes  
4 eetlepels geraspte parmezaan  
Zout & peper

Maak in de keukenmachine een mengsel van de eerste 4 ingrediënten en breng op smaak met zout en peper.

Roseval uit de oven:

6 gelijke Rozeval aardappels middelmaat  
Knoflook  
Zeezout  
Olijfolie  
Rozemarijn

Kook de aardappels in schil bijna gaar, en laat ze afkoelen.  
Snijd de aardappels doormidden en leg ze in een oven schaal boven op een paar takken rozemarijn.  
Wrijf de snijkant in met knoflook en daarna met olijfolie dan met zeezout betroofen en in een voorverwarmde oven van 200 graden goudbruin bakken. (ongeveer 25 minuten)

Courgette & tomaat:

1 courgette  
1 doosje kersentomaatjes  
Olijfolie & Zout en peper

Courgette in gelijke stukken snijden en samen met de tomaatjes in olijfolie bakken.  
Op smaak brengen met zout en peper