

LÆKKER OPSKRIFT PÅ LAMMEKRONE I OVN

Virkelig lækker opskrift på lammekrone bagt med hvidløg og rosmarin. Kødet får den flotteste rosa farve, og bliver fantastisk mørt og saftigt af at ligge og trækker efter, det har været i ovnen.

Til

Lammekrone

- 400 g lammekrone
- 25 g smør
- 4 fed hvidløg
- 1 håndfuld frisk rosmarin
- salt
- peber
- $\frac{1}{2}$ dl vand

Tilbehør

- 1 dl rødvin
- 6 kartofler
- 150 g ærter
- 20 g smør
- $\frac{1}{2}$ dl mælk
- 1 dl vand (fra kartoflerne)
- $\frac{1}{2}$ dl fløde
- kulør

Lammekrone:

Afpuds lammekronen, hvis det er nødvendigt, og brun den på begge sider i halvdelen af smørret på en pande.

Læg lammekronen i et ovnfast fad med kødsiden opad, og fordel resten af smørret i små stykker rundt omkring lammet. Pres hvidløg, og gnid det ud over kødsiden. Fordel rosmarinkvistene rundt om og oven på kødet. Krydr med salt og peber, og hæld lidt vand i bunden af fadet.

Kom lammet i en 200 grader varm ovn, og bag det i 25-30 minutter.

Tilbehør:

Hæld lidt rødvin på panden, hvor lammet blev brunet, og lad det stå og simre ved lav varme.

Skræl kartoflerne, og kog dem i usaltet vand, til de er møre. Lad ærterne koge med de sidste 5 minutter. Hæld vandet fra kartoflerne (gem 1 dl til sovsen), og kom smør og mælk i gryden. Blend det til en cremet mos med en stavblender, eller pisk det med en elpisker. Smag til med salt.



Tag lammet ud af ovnen, og lad det hvile i 20 minutter på et skærebræt med stanniol henover. Hæld det gemte kartoffelvand over i det tomme fad, og lad det stå lidt.

Bring rødvinen på panden i kog. Hæld kartoffelvandet igennem en si og over på panden. Lad det koge op, og kom så fløde på. Kom lidt kulør i sovsen, indtil den har den ønskede farve, og smag til med salt og peber.

Skær lammekronen ud i stykker af to-tre ben, og servér med kartoffel/ærtemos og [evt. bagte cherrytomater](#)