



Rode wijnsaus voor lamskroontje met zilveruitjes

Een verfijnde, glanzende rode wijnsaus met gekaramelliseerde zilveruitjes, gebonden met beurre manie. De ideale begeleider van een rosé gebakken lamskroontje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	2	Saus

Ingrediënten

150 gr zilveruitjes
1 klontje boter
scheutje olijfolie
1 snuif bruine suiker (cassonade)
300 ml droge rode wijn (Syrah, Grenache of Rioja)
1 takje rozemarijn

1 takje tijm
1 laurierblad
150 ml runder- of lamsfond
beurre manie (klontje boter met bloem gekneet)
optioneel: 1 kl rode bessenconfituur, drup sherryazijn

Bereidingswijze

1. Stoof de zilveruitjes op laag vuur in een mengsel van boter en een beetje olijfolie, zo verbranden ze niet.
2. Strooi er een snuif bruine suiker over zodra ze glazig zijn en laat ze karamelliseren tot ze licht goudbruin kleuren.
3. Blus met de rode wijn en voeg de rozemarijn, tijm en laurier toe. Laat de wijn krachtig inkoken tot ongeveer een derde.
4. Zeef de kruiden eruit, voeg de fond toe en laat opnieuw inkoken tot de gewenste intensiteit. Proef en regel zout, zuur en zoet bij.
5. Klop nu beetje bij beetje de koude beurre manie in met een garde tot de saus mooi gebonden is.
6. Laat de saus na het binden niet meer koken, anders verlies je de glans. Werk eventueel af met een klontje ijskoude boter.
7. Mist de saus nog wat balans, voeg dan een lepeltje rode bessenconfituur of een drup sherryazijn toe.
8. Houd de saus warm zonder te laten koken en lepel ze naast het aan tafel versneden lamskroontje.

Tip

Bak het lamskroontje eerst aan alle kanten aan in een hete pan en gaar het daarna in de oven op 120 tot 140 graden tot een kerntemperatuur van 54 tot 56 graden voor een perfect rosé resultaat.

Lekker met

Rosé gebakken lamskroontje met gratin dauphinois of geroosterde wortelen

Dranktip

Dezelfde stevige rode wijn, een Syrah of Rioja

Gedeeld door Paul Borgmans · Ontdek meer recepten op kookpot.be