

# Lammekrone med grillet ratatouille og koriander

Lam

25 min

4 personer

## Ingredienser

Opskrift til 4 personer

### Ingredienser

Lammekrone	1 stk.
Flagesalt	1 tsk.
Fed hvidløg	2 stk.
Rosmarin	½ bdt.
Grøn squash	1 stk.
Gul squash	1 stk.
Aubergine	1 stk.
Rød snackpeber	1 stk.
Creme fraiche 38 %	2 dl
Koriander	½ bdt.
Citron	1 stk.
Salt	
Peber	

### Fremgangsmåde

Kom salt, rosmarin og hvidløg i en morter og stød det til en grov mos. Smør på lammekronen og massér det lidt ind i kødet.

Lammekronen steges i ovn eller på grill ved indirekte varme i 25 minutter ved 175° C. Lad det derefter hvile i 10 minutter inde udskæring.

Squash, aubergine og snackpeber skæres i rustikke klodser og grilles ved direkte varme, til der er flotte grillstriber. Finthakket mynte og koriander vendes sammen med creme fraiche og smages til med citronsaft samt salt og peber. En fantastisk smag, der passer rigtig godt til lam.

Server med en bagt kartoffel til.

