

Lammekrone med bøgehatte-risotto og simretomater

Lam

Påske

30 min

4 personer

Ingredienser

Opskrift til 4 personer

Lammekrone med bøgehatte-risotto og simretomater

Lammekrone	2 stk.
Bøgehatte	100 g
Risottoris	200 g
Høsefond	3 dl
Revet parmesan	50 g
Smør	1 spsk.
Edamamebønner	1 håndfuld
Soltørrede tomater	100 g

Fremgangsmåde

Brun lammekronerne på en varm pande, hvorefter de steges færdige i en 200°C varm ovn i 15 minutter. Herefter hviler de på et spækbræt 10 minutter før udskæring.

Risottorisene skal småsimre i 20 minutter i høsefonden. Tilsæt lidt ekstra vand, hvis den er ved at koge tør. De sidste 5 minutter vendes bøgehatte og edamamebønner i risottoen. Når risene er færdigkogt, monteres risottoen med revet parmesanost og smør. Smag til med salt og peber.

Pynt retten med soltørrede tomater og eventuelt kørvelkviste og en lille stedmoderblomst.