



## Rode wijnsaus voor lamskroontje met zilveruitjes

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE   |
|---------------|------------|----------|-------------|
| <b>15'</b>    | <b>30'</b> | <b>2</b> | <b>Saus</b> |

### Ingrediënten

150 gr zilveruitjes  
10 gr boter  
scheutje olijfolie  
1 snuifje 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

10 gr zachte boter gemengd met 10 gr bloem (beurre manié)

optioneel: 1 kl rode bessenconfituur

optioneel: een scheutje sherryazijn

zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Pel de zilveruitjes en stoof ze op laag vuur in een mengsel van boter en een scheutje olijfolie, zodat ze niet aanbranden.
- 2.** Zodra de uitjes glazig zijn, strooi je er een snuifje bruine suiker over. Laat ze rustig karamelliseren tot ze licht goudbruin kleuren.
- 3.** Blus met de rode wijn en voeg de rozemarijn, tijm en het laurierblad toe. Laat de wijn op hoog vuur inkoken tot ongeveer een derde van het volume.
- 4.** Verwijder de kruidentakjes en het laurierblad. Voeg de fond toe en laat de saus opnieuw inkoken tot de gewenste intensiteit.
- 5.** Proef en breng op smaak met zout, peper en eventueel een lepeltje rode bessenconfituur of een scheutje sherryazijn voor de balans.
- 6.** Klop de koude beurre manié beetje bij beetje met een garde door de saus tot ze mooi gebonden is.
- 7.** Laat de saus na het toevoegen van de beurre manié niet meer koken, anders verlies je de glans. Werk eventueel af met een klontje ijskoude boter.
- 8.** Houd de saus warm op een heel laag vuurtje en lepel ze bij het serveren naast het aan tafel versneden lamskroontje.

**Tip**

Bak het lamskroontje eerst rondom aan op hoog vuur in een hete pan en gaar het daarna verder in de oven op 130 graden tot een kerntemperatuur van 54 tot 56 graden voor een perfect rosé resultaat. Laat het vlees na het garen minstens 5 minuten rusten onder aluminiumfolie voor je het aansnijdt.

**Lekker met**

Rosé gebakken lamskroontje met gratin dauphinois of geroosterde wortelen

**Dranktip**

Schenk dezelfde wijn als gebruikt in de saus: een stevige Syrah of Rioja.