



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba

Hogebrug 62

9280 Denderbelle

[www.tkroontje.be](http://www.tkroontje.be)

## Mouton Salé met bierroomsaus, pastinaak en gratin dauphinois (voor 2 personen)

### Ingrediënten

- 100 g gemalen kaas (bv. Emmentaler)
- 25 cl melk
- 25 cl room
- boter
- 1 takje rozemarijn
- nootmuskaat
- peper
- zout
- 300 g aardappelen (vastkokend)
- 1 grote pastinaak
- ahornsiroop of honing
- 1/2 kg mouton salé (je kan ook een ontbeende lamsschouder gebruiken)
- 2 uien
- 2 teentjes look
- 1 flesje Rebelle bruin
- 15 cl room
- peper en zout of lamskruiden
- bloem



### Bereiding

#### Gratin dauphinois

- Neem een kookpot en giet er de melk en de room in. Gebruik evenveel melk als room.
- Voeg er de rozemarijn, de peper, nootmuskaat en het zout bij.
- Verwarm het mengsel. Voeg ook wat kaas (ongeveer 25%) toe.
- Snijd de aardappelen in dunne plakjes van ongeveer 3 mm.
- Smelt een klontje boter en smeer hiermee de binnenzijde van een vuurvaste schotel in. Schik de aardappelschijfjes. Schrank ze over mekaar. Vul de schotel voor ongeveer 2/3 met schijfjes.
- Overgiet de schijfjes met het mengsel en werk het geheel af met de rest van de kaas.
- Plaats de schotel in de oven, (160-180°C). Laat hem zo'n 20 à 30 minuten garen, tot er een goudbruin kaaskorstje op ligt. Elke oven is anders, dus controleer de gaarheid door met een breinaald in de schijfjes aardappel te prikken.



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba

Hogebrug 62

9280 Denderbelle

[www.tkroontje.be](http://www.tkroontje.be)

## Pastinaak in ahornsiroop

- Snij een grote pastinaak in frietjes.
- Verhit wat olie in een pan. Bak de pastinaak, zorg ervoor dat deze niet aanbrandt.
- Als de pastinaak klaar is, overgiet je hem met de ahornsiroop of vloeibare honing.

## Mouton salé met bierroomsaus

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Zet een (ovenvaste) pot op een matig vuur. Smelt er een flinke klont boter in.
- Kruid het schouderstuk met de lamskruiden of de peper en zout. Gebruik bij de mouton salé niet te veel om de natuurlijke, delicate aroma's niet te verdoezelen.
- Zodra de hete boter een beetje bruint, leg je het stuk in de pot. Laat het vlees gedurende 5 minuten onaangeroerd liggen om een korstje te krijgen.
- Pel intussen de uien en snij ze in eerder grove stukken, kneus de look. Strooi ze rondom het gebrad en laat ze meestoven.
- Draai het stuk vlees om en leg het bovenop de uien en de look. Laat nog enkele minuten bakken met het deksel erop.
- Plaats nadien de pot in de voorverwarmde oven. Reken op een baktijd van 30 tot 40 minuten.
- Haal nadien de hete pot uit de oven en leg het gebrad op een bord. Giet het braadvocht door een zeef (nadien kan je weer wat ui toevoegen).
- Maak een roux. In plaats van melk gebruik je het braadvocht en het bier. Als je de gewenste dikte hebt bereikt, voeg je de room toe en laat je de saus 5 minuten pruttelen op een zacht vuur.
- Snij het schouderstuk in dikke sneetjes (tot 1 cm dik) en overgiet met een beetje saus. Serveer met de gratin en de pastinaak.

Smakelijk !