

## Lamsrug in kruidencrust met een jus van Morellino di Scansano

**Morellino di Scansano** is een herkomstgebied voor rode wijnen in het zuiden van Toscane. De wijn dankt zijn naam aan de gemeente Scansano, gelegen in de Maremma, en aan de morellino druif, een variant van de sangiovese. Morellino di Scansano is vrij bescheiden qua productie. **Fattoria Le Pupille** maakt er een die regelmatig meer dan 90 punten scoort in The Wine Spectator. Een zachte, ronde wijn met enorm veel diepgang. Fantastisch om mee te koken en daarom een recept:

### Ingrediënten voor 6 personen:

900 gram lamsrug  
twee bosjes tuinkruiden naar wens  
3 eetlepels paneermeel  
3 teentjes geplette, gehakte knoflook  
3 eetlepels fond de veau (kalfsfond)  
6 eetlepels olijfolie van goede kwaliteit  
1 groot glas Morellino di Scansano wijn  
1 ei  
peper en zout  
roomboter

### Bereiding:

Kruid de lamsrug met peper en knoflook. Braad kort aan in de roomboter (op hoog vuur). De aangebraden lamsrug paneren met het mengsel van olijfolie, alle gehakte kruiden, paneermeel, peper, zout en het ei. Dit gepaneerde vlees gaat tot rosé in de oven op 225 graden (ongeveer 10 minuten).

Voor de saus: Voeg in de pan de fond de veau, de Morellino, peper en zout samen en naar smaak monteren met klontje boter.

**Wijnadvies: De Morellino di Scansano van Fattoria le Pupille**