



HET WITTE GOUD

Witte asperge-hazelnootsalade met lamsfilet en gepofte aardappeltjes

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 x 150 g lamsfilet
- 🍴 5 teentjes knoflook
- 🍴 50 g hazelnoten
- 🍴 10 ml hazelnootolie
- 🍴 2 el witte wijn azijn
- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 500 g krieltjes
- 🍴 olijfolie
- 🍴 plantaardige olie
- 🍴 zwarte peper
- 🍴 zout

MATERIAAL: middelgrote koekenpan, 2 bakplaten, bakpapier, heteluchtoven, ovenschaal, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Heteluchtoven voorverwarmen op 175°C.
2. Aardappels wassen.
3. Knoflook halveren.
4. Aardappels met knoflook op een bakplaat met bakpapier leggen en met 2 el olijfolie en snuf zout goed vermengen.
5. In oven in circa 25 minuten gaar bakken, één keer omdraaien.
6. Ondertussen noten in ovenschaal of tweede bakplaat in circa 8 minuten roosteren.
7. Daarna laten afkoelen.
8. Ondertussen asperges schillen, onderste deel afsnijden.
9. Asperge met dunschiller in dunne reepjes schillen, totdat de gehele asperge gebruikt is.
10. Afgekoelde noten grof hakken.
11. Gehakte noten met 3 el olijfolie, hazelnootolie en azijn goed vermengen, met zout en peper op smaak brengen.
12. Koekenpan met 2 el plantaardige olie op hoog vuur verhitten.
13. Vlees circa 3 minuten per kant aanbraden.
14. Op een bord leggen, met aluminiumfolie afdekken.
15. Circa 5 minuten laten rusten.
16. Als je van well-done houdt, vlees 1-2 minuten langer bakken.
17. De aspergereepjes met de dressing vermengen.
18. Eventueel nog met zout en peper op smaak brengen.
19. Zodra aardappels gaar zijn, uit de oven halen.
20. Vlees na het rusten in even grote stukken snijden, kruiden met zout en peper.
21. Aardappels en aspergesalade op een bord serveren, het vlees ernaast leggen.

BRON: culy.nl

