



Lamskoteletten met gegrilde groene asperges en romescosaus

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 ½ bosje peterselie
- 🌿 ½ bosje dille
- 🌿 ¼ bosje munt, blaadjes geplukt
- 🌿 2 el kappertjes
- 🌿 1 ansjovisfilet
- 🌿 ½ teen knoflook
- 🌿 4 el olijfolie + extra om in te bakken
- 🌿 ½ bio citroen, rasp
- 🌿 6 lamskoteletten
- 🌿 175 g geroosterde rode paprika pot
- 🌿 40 g gerookte gezouten amandelen
- 🌿 1½ el rode wijnazijn
- 🌿 4 lente-uitjes
- 🌿 250 g groene asperges

MATERIAAL: keukenmachine, staafmixer met hoge mengbeker, aluminiumfolie, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de peterselie en dille met steeltjes met de muntblaadjes, kappertjes, ansjovis, knoflook, 5 el van de olijfolie en citroenrasp in de keukenmachine tot een salsa verde.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Wrijf de lamskoteletten rondom in met de salsa en laat minstens 15 minuten marineren op kamertemperatuur.
4. Maak intussen de romesco saus; pureer met de staafmixer in een hoge mengbeker de geroosterde paprika's met de amandelen, rode wijnazijn en 1 el olijfolie tot gladde romesco saus.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Verhit een scheutje olijfolie en bak de lamskoteletten rondom 3-4 minuten op middelhoog vuur.
7. Laat losjes afgedekt onder aluminiumfolie ± 5 minuten rusten.
8. Verhit een grillpan voor op hoog vuur.
9. Besprenkel de lente-ui en de groene asperges rondom met de rest van de olijfolie.
10. Gril in delen totdat aan beide zijden grillstreepjes verschijnen.
11. Serveer de lamskoteletten met de gegrilde groenten en romesco saus.

BRON: deliciousmagazine.nl

