

# Lamskotelet



## Hoofdgerecht

combi

**Land:** Holland

**Bereiding** 65 minuten

**Seizoen:** voorjaar



## Ingrediënten

- 1 el hele zwarte peperkorrels
- 2 tenen knoflook
- 2 lange rode pepers, zadjes verwijderd, fijngehakt
- 2 el tijmblaadjes, 2 el gehakte salieblaadjes, 2 el fijngesneden bladpeterselie
- 60 ml olijfolie + 125 ml olijfolie extra vierge (voor de salade)
- 12 lamskoteletjes, botjes schoongekrabd
- 1 tl dijonmosterd
- 1 tl honing
- fijn geraspte schil + het sap van 1 biologische citroen
- 250 gr kleine peultjes, afgehaald, 250 gr sugarsnaps, afgehaald, 200 gr fijne diepvries doperwtjes, 50 gr muntblaadjes
- 200 gr gemarineerde feta (pot), uitgelekt

## Bereidingswijze

1. Doe de peperkorrels met knoflook, de helft van de rode peper en 1 theelepel zout in een vijzel en wrijf alles grof met de stamper. Voeg de kruiden toe en wrijf tot het een grove pasta is. Roer de olie door de pasta en schep hem in een grote schaal. Wentel de koteletjes erdoor zodat ze rondom zijn bedekt. Zet ze afgedekt 30 min. bij kamertemperatuur. Verhit een grillpan of de barbecue tot middelheet of heet.
2. Gril de koteletjes 2-3 min. aan elke kant voor medium-rood of naar smaak iets langer. Laat ze losjes afgedekt met aluminiumfolie 5 min. rusten.
3. Blancheer intussen voor de salade de peultjes, sugarsnaps en doperwtten 3 min. in kokend water met zout tot ze net gaar zijn. Giet ze af en dompel ze in ijskoud water. Laat de groente uitlekken. Schud ze op een serveerschaal en verdeel de munt en feta erop. Roer de mosterd, honing, citroenrasp en -sap met de overgebleven rode peper door elkaar. Voeg al roerend de extra vierge olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper. Schik de koteletjes op de doperwtensalade, sprenkel de honing-dressing erover en serveer.

## Tenslotte

Voor **Lamskotelet met Mozzarella** voor **2** personen verwarm je de oven voor op 200 graden. Schil 1 aardappel (125 gram) snijd hem in zeer dunne plakjes. Was 1 vleestomaat en snijd die in vier plakjes. Pel 1 kleine ui en snijd hem in ringen. Snijd een ½ mozzarella bol in vier plakjes. Doe 2 el olie in een kom en pers 1 knoflookteen erboven uit. Breng op smaak met zout en peper. Neem twee dubbelstukken vetvrij bakpapier van 20 bij 20 centimeter. Leg op ieder vel in het midden een kwart van de aardappelplakjes, een kwart van de uiringen, een plakje mozzarella en een plakje tomaat. Leg hier boven op 2 lamskotelet (150 gr) Bedek die met de rest van de aardappelplakjes, tomaat en ui. Leg 2 takjes rozemarijn erboven op en besprenkel de inhoud van beide pakketjes met 2 el olie. Vouw het papier als een pakketje dicht, daarbij de boven en zijkanten twee maal naar binnen toe omvouwten. Leg de pakketjes met de naad naar beneden op een bakplaat. Schuif de bakplaat een richel onder het midden van de oven en laat de inhoud van de pakketjes in circa 1 uur gaar worden. Leg op ieder bord 1 pakketje en vouw het open. Tot slot **Lamskoteletjes Piri Piri** pel 2 teentjes knoflook en hak fijn. Koteletjes en 3 laurierblaadjes in ondiepe schaal leggen. Koteletjes bestrooien met zout, 2 gedroogde pepers erboven verkrummen en knoflook erover strooien. 2 dl rode wijn erbij schenken. Vlees afgedekt minimaal 6 uur (maximaal 2 dagen) in koelkast zetten, vlees af en toe keren. Vlees uit marinade nemen en droogdeppen met keukenpapier. In pan 1 el boter verhitten. Lamskoteletjes in ca. 3 minuten bruin bakken, halverwege keren. Uit pan op bord scheppen. Marinade bij achtergebleven bakvet schenken en op hoog vuur ca. 1 minuut laten inkoken. Koteletjes toevoegen en afgedekt ca. 3 minuten in marinade stoven. In kopje 1 tl maïzena met 1/2 eetlepel water tot glad papje roeren, door stoofvocht roeren en al roerend laten koken tot licht gebonden saus ontstaat. Saus op smaak brengen met zout. Laurierblaadjes verwijderen. 3 takjes koriander erboven in stukjes knippen.