





Lamskoteletjes met gegrilde groene asperges en mediterrane puree

 **Bereidingstijd**
> 1h

 **Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld



Ingrediënten

12 lamskoteletjes
olijfolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 takjes rozemarijn
1 1/2 kilogram aardappel (bloemig)
peper en zout
1 bosje basilicum (fijngesneden)
120 gram kerstomaten (in kwartjes gesneden)
1 kilogram groene asperges

Bereidingswijze

- 1.** Meng de lamskoteletjes met een scheut olijfolie, knoflook en rozemarijn. Dek af en laat 1 uur marinieren.
- 2.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en voeg een scheut olijfolie, peper en zout toe. Prak fijn en voeg de fijngesneden basilicum en de kerstomaten toe.
- 3.** Snij de uiteindes van de asperges. Bestrijk de asperges met olijfolie. Verhit een grillpan en gril de asperges beetgaar. Haal ze uit de pan en hou warm.
- 4.** Gril in dezelfde grillpan de lamskoteletjes ± 4 minuten aan elke kant. Breng goed op smaak met peper en zout. Laat even rusten.
- 5.** Serveer met de puree en de groene asperges.