

LAMSKOTELETTEN



Lamskoteletten met muntsaus, Garlic Herb & Wedges en geroosterde rozemarijn uien

Bereidingswijze

Muntsaus

1. Meng het aardappelzetmeel met 2 dl water.
2. Doe alle overige ingrediënten voor de saus in een steelpan en breng het aan de kook terwijl je voortdurend blijft roeren.
3. Voeg al roerende het water met aardappelzetmeel aan de saus toe om het geheel te binden.
4. Laat de saus onafgedekt buiten de koelkast afkoelen.

Lamskoteletten

1. Meng in een kom de chilipoeder, korianderpoeder, knoflook, olijfolie en citroensap door elkaar.
2. Voeg de koteletten aan de gemaakte marinade toe en laat minimaal een uur de marinade intrekken.
3. Haal de gemarineerde koteletten uit de kom en bak ze gedurende 3 á 4 minuten aan beide kanten.
4. Breng op smaak met wat egmalen peper en zout.

Rode rozemarijn uien

1. Maak de rode uien schoon en snij een kapje van de onderkant af zodat ze rechtoverreind blijven staan.
2. Snij de bovenkant gekruist in, maar voorkom dat de ui doorgesneden wordt.
3. Zet de uien rechtop een bakplaat en druk vervolgens in elke opengesneden ui een klontje roomboter en een takje rozemarijn.
4. Rooster de uien in een oven gedurende 35 á 40 minuten op 225°C.

Ingrediënten (10 personen)

1,5 kg Aviko Wedges Garlic & Herb

Muntsaus

- 50 g munt, versgehakt
- 8 g aardappelzetmeel
- 4 dl azijn
- 4 dl water
- 150 g suiker

Lamskoteletten

- 20 lamskoteletten, enkel
- 1 el chilipoeder, zoet
- 1 el korianderpoeder
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 50 ml olijfolie
- 50 ml citroensap
- peper & zout, versgemalen

Rode rozemarijn uien

- 10 rode uien (gemiddelde grootte)
- 125 g roomboter
- rozemarijn (10 takjes van 3 cm lengte)



Je kunt zoveel meer met Aviko