



Hoofdgerechten

Lamskoteletjes met gegrilde aardappelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lookteentjes
2 citroenen
1 eetlepel peterselie (fijngesneden)
4 eetlepels olijfolie
12 lamskoteletjes
600 gram aardappelen (vastkokende)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de ongeschilde aardappelen 20 minuten in zoutwater. Plet intussen de knoflook en meng hem samen met het sap en de geraspte schil van de citroenen en de peterselie onder de olijfolie. Verder op smaak brengen met peper en zout. Wrijf de lamskoteletjes in met de helft van deze marinade.

Snij de gekookte aardappelen in dikke plakken en wentel ze in de resterende peterselie-olie. Bak ze samen met de lamskoteletjes in een grillpan.

Tip: snij de vetrandjes zeker niet van het lamsvlees af. Ze zorgen voor extra smaak.

