



Hoofdgerechten

Gevulde citroenen met lamsgehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram lamsgehakt
2 selderstengels (fijngehakt)
6 citroenen (biologische)
1 rode ui (gesnipperd)
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterde)
80 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 bol mozzarella (fijngehakt)
2 eetlepels Worcestersaus
100 gram paneermeel
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
2 lookteentjes (geperst)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer elke citroen in de lengte of snij bovenaan het kapje weg. Schep er met een lepel het vruchtvlees uit.

Meng het gehakt met de peterselie, ui, selder, look, Parmezaanse kaas, paneermeel, mosterd, Worcestershiresaus en citroensap. Kruid met peper en zout. Vul elke citroenhelft met het mengsel en schik ze in een ovenschaal. Verdeel er de mozzarella en pijnboompitten over, bedruppel met olijfolie en zet 30 minuten in de oven.

Serveer met rijst.

Tip:

Voorkom een bittere schilsmak door bij het uithollen een laagje vruchtvlees over te houden.

