



Hoofdgerechten

Tortilla's met lam en yoghurtsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

450 gram lamsfilets
8 lente-uitjes (grof gesneden)
200 gram slablaadjes (jonge)
2 limoenen (sap en geraspte schil)
8 tortilla's
2 wortelen (geraspt)
paprikapoeder
koriander (gemalen)
peper
zout

Voor de saus

1 deciliter yoghurt
1/2 komkommer (in kleine stukjes)
2 lente-uitjes (in fijne ringetjes)
snuifje cayennepeper
1 theelepel muntblaadjes (gehakte)

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de saus onder elkaar. Snij het lamsvlees in dunne plakjes. Kruiden met peper, zout, paprikapoeder en koriander en 6-7 minuten wokken.

Voeg de wortel, lente-uitjes en het sap en de schil van de limoenen toe. Nog 1 minuut roerbakken. Van het vuur halen en de slablaadjes eronder scheppen. Verdeel het vlees en de groenten over de tortilla's en schep er de yoghurtsaus op.

