



Hoofdgerechten

Kroketten van rode biet en pastinaak met lamskoteletten in kruidenkorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de salade

2 handen vol rucola
1 citroen
2 theelepels graanmosterd
25 milliliters balsamicoazijn
125 milliliters olijfolie
2 theelepels honing

Voor de lamskoteletten

12 lamskoteletjes
6 eetlepels krulpeterselie (fijn gehakt)
2 tijmtakjes (de blaadjes)
4 lookteentjes
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
150 gram boter (op kamertemperatuur)
6 eetlepels panko
peper
zout

Voor de kroketten

2 voorgekookte rode bieten (in blokjes)
2 pastinaken (in stukken)
8 eetlepels paneermeel
4 eetlepels bloem
2 eieren (losgeklopt)

Kroketjes gevuld met rode biet en pastinaak, dat is verrassend lekker! De lamskoteletten in kruidenkorst brengen dit heerlijke recept volledig in balans. Klaar om dit recept uit te proberen?

Bereidingswijze

Meng voor de mosterddressing de olijfolie, honing, mosterd en balsamicoazijn in een kommetje en zet opzij.

Breng een pot water aan de kook en gaar de pastinaak gedurende 10 minuten. Giet af en pureer met een stamper. Kruid met peper en zout en meng de rode biet blokjes eronder. Laat het pureemengsel even afkoelen. Maak vervolgens met een ijsschep ronde bolletjes van de puree en leg deze in de koelkast.

Doe ondertussen de boter in een kom met de knoflook, peterselie, tijm, panko en parmezaan, kruid met peper en zout en meng goed. Kruid de lamskoteletten met peper en zout en bak ze kort op een hoog vuur aan weerszijden. Zet even aan de kant in een ovenschotel.

Neem de pureeballetjes uit de koelkast en haal deze achtereenvolgens door de bloem, het geklutste ei en het paneermeel. Verhit de frietketel en bak de kroketjes goudbruin. Lepel ondertussen het kruidenmengsel op de koteletjes en druk aan met je vingertoppen. Zet de ovenschotel een 3-tal minuten onder de grill.

Meng de mosterddressing onder de rucola en serveer bij de kroketten en lamskoteletjes met enkele partjes citroen.

Tip:

De perfect gebakken koteletjes zijn vanbinnen nog rosé en de kruidenkorst goudbruin!

Keukenbenodigdheden

Oven

