



Hoofdgerechten

Lamsbrochetten met komkommersalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de brochetten

30 gram pistachenoten (fijngehakt)
3 eetlepels peterselie (fijngehakt)
3 eetlepels rozemarijnblaadjes
1 kilogram lamsblokjes
3 eetlepels limoensap
200 milliliters olijfolie
5 ansjovissen (filets)
2 lookteentjes

Voor de salade

2 komkommers (zaadjes verwijderd, in dikke repen)
2 eetlepels peterselie (gehakt)
5 eetlepels sinaasappelsap
4 takjes selder (in reepjes)
12 olijven (gehalveerd)
1 eetlepel honing
80 milliliters olijfolie
4 dadels

Bereidingswijze

Mix de peterselie, rozemarijn, look en ansjovisfilets fijn met het limoensap en de olijfolie. Rijg het lamsvlees op stokjes. Besmeer met de helft van de marinade en laat 30 minuten op smaak komen.

Meng in een kom de komkommer met de olijven, dadels en selder. Maak een dressing met het sinaasappelsap, de honing, peterselie en de olijfolie. Druppel over de salade. Zet koel.

Grill de lamsbrochetten gaar en goudbruin op de barbecue. Bestrooi met de pistachenoten. Serveer ze samen met de komkommersalade en de resterende marinade.

Keukenbenodigdheden

Mixer

Satéprikker

Barbecue

