



Voorgerechten

Marokkaans lamskoteletje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram lamskronen
60 gram couscous
1 granaatappel (pitjes)
60 gram geitenkaas
100 gram kikkererwten
1 sjalot (gesnipperd)
1/2 theelepel komijn
2 eetlepels munt (gehakte + extra om te graneren)
2 eetlepels volle yoghurt
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Kruid het lamskroontje met peper en zout en bak mooi aan in boter. Schik het vlees in een ovenschaal en zet een vijftal minuten in de oven. Laat rusten onder aluminiumfolie.

Fruit de sjalot in een scheutje olijfolie. Voeg de uitgelekte kikkererwten toe en laat even meebakken. Kruid met de komijn.

Bereid de couscous zoals op de verpakking. Schep er de kikkererwten, munt, verbrokkelde geitenkaas en granaatappelpitten onder. Kruid de yoghurt met peper en zout.

Dresseer de bordjes en werk af met de gekruide yoghurt en enkele muntblaadjes.

Tip: De couscous kan je nog verder verrijken met zwarte olijven en walnoten.

Keukenbenodigdheden

Oven

