

Ingezonden door **Martin**



Ingrediënten (4 personen)

- 3 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 8 lamskoteletjes

Voor de saus

- 1 bosje munt
- 50 ml. witte wijn azijn
- 1 eetlepel suiker

Voor de puree

- 25 gram boter om te bakken
- 2 lente- of bosui
- 450 gram diepvries doperwten
- 125 ml crème fraîche
- 2 eetlepels gehakte peterselie

Bereiden

Meng de olijfolie met de knoflook, zout en peper en wrijf hiermee de lamskoteletjes met je handen in. Pureer voor de muntsaus de muntblaadjes samen met 50 ml. koken water, de azijn, de suiker en een snufje zout. Houd deze saus nu even apart voor later.

Smelt voor de doperwtenpuree de boter en schep de bosui en doperwten erdoor en laat dit 6 tot 7 minuten smoren. Tijdens het smoren houd je de deksel op de pan en is de temperatuur tegen de kook aan. Rooster ondertussen de lamskoteletjes 2 tot 3 minuten per kant onder een hete grill of bak in een koekenpan.

Pureer nu het doperwtenmengsel en roer hier de crème fraîche, de gesnipperde peterselie en wat zout en peper door. Serveer nu de lamskoteletjes op de doperwtenpuree en schep met een lepe een beetje muntsaus over de koteletjes.

Je kan het vlees vervangen door bijvoorbeeld karbonade of varkensfilet en dan vervang je de peterselie wat in de puree gaat bijvoorbeeld door basilicum.