



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 tot 10 eetlepels olijfolie
- 2 theelepels oregano (gedroogd)
- 1 tot 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- sap van 2 citroenen
- 8 tot 12 niet te dunne lamskoteletten
- zout en peper
- 1 citroen enkele takjes peterselie

Bereiding

Vlees droog deppen. Vetlaag een paar maal insnijden (om kromtrekken te voorkomen) en het bot tot het vlees goed afschrappen. Voor de saus, olie en citroensap en oregano vermengen. Koteletten met een deel van de saus insmeren en zout en peper er overheen strooien. Koteletten onder de grill aan beide kanten roosteren. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Tijdens het roosteren de koteletten geregeld met de rest van de olie saus bestrijken. Citroen in 8 partjes verdelen. Een papieren manchete om het uiteinde van het bot doen, zodat men aan tafel de koteletten uit de hand kan eten. Garneren met partjes citroen en toefjes peterselie en meteen opdienen.