

Ingrediënten (4 personen)

- 8 stuks lamskotelet
- 1 eetlepel rozemarijn
- 1 eetlepel bonenkruid
- 1 eetlepel munt
- 1 citroen
- 30 gram boter
- zout en peper

Bereiden

Maak een mengsel van de kruiden en breng op smaak met zout en peper. Wrijf beide kanten van de kotelet daarmee in en leg ze op een rooster of grillplaat en grill ze dan 5 minuten aan elke kant mooi bruin. Maak een sausje door de boter los te roeren met wat citroensap en serveer de citroenboter bij de koteletjes.

Bron: Barbecook