



## Lamskoteletten met puree, boontjes en mosterdsaus

*Rosé gebakken lamskoteletten met een romige aardappelpuree, beetgare fijnboontjes en een verfijnde mosterd-roomsaus. Klassieke, verzorgde winterkost.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

8 lamskoteletten  
1 kg bloemige aardappelen  
150 ml warme melk  
100 gr boter  
500 gr fijnboontjes  
1 sjalot, fijngesneden

1 scheutje witte wijn  
150 ml room  
1 kl Dijonmosterd  
0,5 kl graanmosterd  
1 takje tijm  
1 teentje look  
nootmuskaat  
neutrale olie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Haal de lamskoteletten minstens 30 minuten vooraf uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur komen.
- 2.** Schil en kook de aardappelen gaar in gezouten water, giet af en laat goed droogstomen. Pureer met de warme melk en een stevige klont boter, kruid met zout, peper en een snuif nootmuskaat.
- 3.** Kook de fijnboontjes beetgaar in ruim gezouten water, spoel kort en schud ze op in een klontje boter.
- 4.** Voor de saus: fruit de sjalot zacht in boter, blus met een scheutje witte wijn en laat inkoken. Voeg de room toe en laat zachtjes indikken. Roer er van het vuur af de Dijon- en graanmosterd door en breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Kruid de koteletten net voor het bakken met peper en zout. Bak ze in een hete pan met wat olie en een klontje boter ongeveer 2 a 3 minuten per kant voor rosé.
- 6.** Voeg op het einde een takje tijm en een geplet teentje look toe en arroseer de koteletten met de schuimende boter.
- 7.** Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie en serveer met de puree, boontjes en mosterdsaus.

**Tip**

Laat het lam niet te ver garen en wees voorzichtig met de mosterd, zodat de saus niet te scherp wordt. Rustig laten rusten houdt het vlees sappig.

**Dranktip**

Een stevige rode wijn zoals een Bordeaux of Côtes du Rhône