



Lamskotelet met groentjes

Ingrediënten

* 250 gram worteltjes, Ardo, beetgaar	400534
* 100 gram sperzieboontjes, Ardo, beetgaar	400525
* 400 gram krielaardappels Peka, beetgaar	400183
* 4 lamskoteletten	
* 3 el boter	500001
* 1 sjalot, fijngesneden	
* 1 el mosterd Epos	201688
* 100 ml kookroom	502164
* 50 ml runderbouillon	752407
* peper	656955
* zout	655751

Bereidingswijze

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

- * Kruid de lamskoteletten met peper en zout

- * Bak de lamskoteletten bruin in de boter en houd onder aluminiumfolie warm in de oven(150 graden Celsius)

- * Bak de sjalot bruin in het Braadvet van de koteletten, voeg de mosterd en de kookroom toe en breng tegen de kook aan

- * Giet de runderbouillon erbij en leg de krieltjes en de groenten in de saus

- * Laat zachtjes inkoken tot de saus gaat binden

- * Serveer de koteletjes op een bedje van krieltjes en groenten

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014