

Gegrilde lamskoteletjes met munt-yoghurtsaus en venkelpuree

De lamskoteletjes hebben een intensieve, aromatische smaak en krijgen een mooie rokerige toets door het grillen. De munt-yoghurtsaus voegt een frisse, koele tegenhanger toe, die de rijkdom van het vlees perfect balanceert. De venkelpuree biedt een romige structuur met een subtiele anijsachtige ondertoon. Deze combinatie zorgt voor een harmonieus geheel waarin elke component de andere aanvult en versterkt. Samen creëren ze een verrassende culinaire ervaring.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 4 lamskoteletjes
- 200 g venkel
- 100 g griekse yoghurt
- 1 handvol verse munt
- 1 teentje knoflook
- zout
- peper
- olijfolie

Zo pakken we het aan

1. Verhit de grill op hoog vuur.
2. Gril de lamskoteletjes 8–10 min totdat ze mooi gekarameliseerd zijn.
3. Kook de venkel 10 min en pureer deze met zout, peper en een scheut olijfolie.
4. Meng de Griekse yoghurt met fijngehakte munt en geperste knoflook.
5. Serveer de lamskoteletjes met de venkelpuree en de munt-yoghurtsaus.