

Gegrilde lamskoteletten met gekarameliseerde wortelpuree en muntpesto

De lamskoteletten zijn mals en vol smaak, met een mooie kruidige korst. De wortelpuree, zijdezacht en zoet, vormt een perfecte balans met het rijke vlees. Een hint van munt in de pesto geeft een frisse tegenhanger, waardoor de smaken samenkommen. Het geheel wordt compleet met een knapperige textuur van geroosterde pijnboompitten die zorgen voor een unieke beleving.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 4 lamskoteletten
- 500 g wortelen
- 75 g pijnboompitten
- 50 g munt
- 100 g olijfolie
- 1 teentje knoflook
- zout

Zo pakken we het aan

1. Schil de wortelen en snijd ze in stukken, dan koken ze tot ze zacht zijn, meestal 15–20 minuten.
2. Giet de wortelen af en laat ze even uitschonen in de pan, terwijl je ze voorzichtig voorzichtig aanstuurt voor extra luchtigheid.
3. Rooster de pijnboompitten in een droge pan tot ze goudbruin kleuren en beginnen te geuren.
4. Verhit een grillpan en leg de lamskoteletten erin; bak ze aan beide zijden tot ze een mooie bruine korst hebben, vaak 4–5 minuten per kant.
5. Pureer de wortelen met een scheut olijfolie en breng op smaak met zout, totdat de textuur romig en glad is.
6. Voor de muntpesto, mix de munt met de knoflook en olijfolie tot een gladde saus, waardoor het aroma sterk naar voren komt.
7. Serveer de lamskoteletten op een bedje van wortelpuree en drizzle de muntpesto erover, gegarneerd met de geroosterde pijnboompitten.