

# Lamskotelet met asperges



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

HOOFDGERECHT

## BEREIDING

### ASPERGE IN EEN BACON JASJE

Schil de witte asperges en snijd de uiteindes er af. Strooi er een beetje zout en suiker over en bedruppel met limoensap.

Breng de aspergeschillen met wat witte wijn aan de kook en laat het enkele minuten doorkoken. Vervolgens deze aspergebouillon zeven en bewaren.

Schil de groene asperges en snijd de uiteindes er af. Schuim de helft van de boter op en bak de witte en groene asperges hier in aan, giet er een beetje aspergebouillon over en laat ze op deze manier garen.

Haal de asperges uit de bouillon en wikkel ze in de bacon en bak deze vervolgens in de rest van de boter.

### LAMSKOTELET

Snijd het lamsvlees in koteletten. Snijd de knoflook, tijm, munt en rozemarijn. Meng de olijfolie met knoflook, tijm, een deel munt en rozemarijn en laat de lamskoteletten hier ca. 4 uur in marinieren.

Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze in schijven. Haal de lamskoteletten uit de marinade, kruid ze met de bbq-kruidenmix en bak ze rosé in een pan. Haal de lamskoteletten uit de pan en bak daarin kort de paddenstoelen en cherrytomaten. Haal de paddenstoelen en cherrytomaten uit de pan, maar laat ze niet afkoelen.

Giet de aspergebouillon in de nog hete pan en meng deze met de slagroom tot een romig geheel.

### SERVEERTIP

Leg de asperge in bacon in het midden op een bord. Leg dan de lamskotelet ernaast, garneer met de cherrytomaten en munt. Tot slot napperen met de gekookte aspergebouillon.

### EET SMAKELIJK!

## INGREDIËNTEN

voor 10 porties

### ASPERGE IN EEN BACON JASJE

- 1,2 kg witte asperges
- 20 g fijn oerzout
- 40 g suiker
- 300 g limoenen
- 100 ml Linea Chardonnay
- 1 kg groene asperges
- 100 g boter
- 150 g bacon

### LAMSKOTELET

- 1,6 kg lamskotelet
- 30 g knoflook
- 5 g tijm
- 5 g munt
- 5 g rozemarijn
- 300 ml milde olijfolie
- 300 g paddenstoelenmi
- 10 g zwarte-bbq-kruidenmix
- 300 g cherrytomaten
- 150 g slagroom (30% vet)

#### Voedingswaarden

(per portie à 160 gram)

Energie: 719 kcal / 2999 kJ

Vet: 62,3 gr

Koolhydraten: 11 gr

Eiwitten: 26,6 gr