



Gegrilde lamskoteletjes met gegrilde aubergines



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
2 takjes rozemarijn (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
12 lamskoteletjes
4 aubergines
1 bosje munt
4 eetlepels Griekse yoghurt
1 citroen (sap)
peper en zout
100 gram rucola

Bereidingswijze

- 1.** Maak een marinade van 1 dl olijfolie, de fijngesneden rozemarijn en de fijngesneden knoflook. Wrijf de lamskoteletjes in met dit mengsel en laat 1 uur marineren. Leg ondertussen de aubergines in hun geheel op de grill. Draai regelmatig om. Ze moeten door en door gaar zijn en mogen zelfs zwartblakeren. Haal van de grill en laat even afkoelen. Snij in de lengte doormidden.
- 2.** Schep met een lepel het vruchtvlees uit de aubergines en laat even afkoelen.
- 3.** Meng met het vruchtvlees met de Griekse yoghurt, 4 eetlepels olijfolie, het sap van 1 citroen, peper, zout en een bosje fijngesneden munt. Hou apart.
- 4.** Gril de lamskoteletjes kort op de barbecue. Verdeel de auberginepuree in mooie rondjes over vier borden. Leg daarop telkens 3 lamskoteletjes. Werk af met rucola.