



Lamsfilet met Franse groentekrans en kroketten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 lamsfilets
peper en zout
boter (+ extra)
3 takjes verse rozemarijn
2 teentjes knoflook (gepeld)
2 deciliter room
250 gram sperziebonen
100 gram erwten
2 sjalotten
1 kropsla (klein - gewassen en in blaadjes verdeeld)
1 bosje kervel
1 kilogram kroketten

Bereidingswijze

- 1.** Dep de lamsfilets goed droog en breng ze op smaak met peper en zout. Smelt boter in een braadpan en bak de filets zoals biefstuk, mooi bruin aan beide kanten. Voeg tijdens het bakken de rozemarijn en de knoflook toe. Haal het vlees uit de pan en laat even rusten. Voeg room toe aan de pan en roer de aanbaksels los. Laat even opkoken.
- 2.** Blancheer de sperziebonen en erwtjes beetgaar in lichtgezouten water en giet af.
- 3.** Fruit de fijngesneden sjalotten in flink wat boter en voeg sperziebonen en erwtjes toe. Voeg nu de sla toe en laat deze even slinken in de hete pan. Breng op smaak met flink wat peper en zout en fijngesneden kervel.
- 4.** Frituur de kroketten.
- 5.** Serveer het vlees met de groenten, de kroketten en de saus.