



Griekse lamskoteletjes met geplette citroenaardappelen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 eetlepels oregano
peper en zout
12 lamskoteletjes
8 aardappelen (middelgroot)
3 eetlepels knoflookboter (op kamertemperatuur)
1 citroen (sap)

Bereidingswijze

- 1.** Maak een marinade van een flinke scheut olijfolie, de knoflook, 2 eetlepels van de oregano, peper en zout. Wentel de lamskoteletjes in de marinade en laat ze 1 uur staan op kamertemperatuur.
- 2.** Bereid intussen de aardappelen. Kook deze gaar in de schil. Giet af en laat uitlekken.
- 3.** Gebruik nu een pureestamper. Leg de aardappelen naast elkaar op een lichtjes ingeoliede bakplaat. 'Plet' elke aardappel zachtjes want hij moet nog enigszins heel blijven.
- 4.** Meng de knoflookboter met de rest van de oregano en het citroensap. Verdeel dit mengsel over de aardappels. Breng verder goed op smaak met peper en zout.
- 5.** Zet vervolgens onder de grill totdat de aardappels een mooie korst hebben. Bak intussen de lamskoteletjes in een braadpan, op de barbecue of in de grillpan.