

22-3-2016

Kookavond

Lamskoteletjes met asperges en Byzance kruiden en gedroogde abrikozen

Nodig:

- 12 lamskoteletten
- 1 el. Byzance kruiden
- 4 el. olijfolie
- 200 gr. couscous
- 1 el. kaneel
- 100 gr. gedroogde abrikozen
- 8 asperges
- 3 bosuitjes
- 15 gr. koriander

Zo maak je het:

- Meng 3 el. olijfolie met de Byzance kruiden en de helft van de kaneel, meng er de lamskoteletten door en laat een half uur rusten in de koelkast.
- Bereid de couscous zoals er op de verpakking staat en roer de rest van de olijfolie door.
- Kook de asperges in wat gezouten water beetgaar. Snij deze in gelijke stukjes.
- Bak de lamskoteletjes aan in de pan roze.
- Meng de bosuitjes en de asperges met de couscous, koriander en de kaneel.
- Serveer de couscous lauw met rondom de koteletjes en werk af met een takje koriander.