

GEROOSTERDE WORTELS MET LAMSKOTELETJES, ERTWENPUREE EN GRAN MARNIER SAUS.



Eetmoment: Diner

Behoefte: Comfortfood

Soort: Vlees

Gekleurde wortels! Met wortels kan je alle kanten op, want de groente is goed te combineren met heel veel smaken. Dit gerecht wordt een moderne twist op de klassieke worteltjes met dopertwen. Daarnaast gebruiken we overheerlijke malse lamskoteletten om erbij te eten. Om het helemaal kerst-waardig te maken, serveren we er een Gran Marnier saus bij. Wij hebben er in ieder geval zin in. Jullie ook?



Benodigdheden voor 2-3 personen:

Wortels:

- 6 à 8 paarse en witte wortels (klein tot middelgroot)

- 2 tl. honing
- 2 el. olijfolie
- 20 gr. tijm

Lamskotellen:

- 3 lamskotelleten
- 1 teen knoflook
- 1 el. tijm
- 2 el. olijfolie
- 2 zakjes sterrenmunt thee
- Peper en zout

Gran Marnier Saus

- 200 ml. verse sinaasappelsap
- 50 ml. Gran Marnier (naar smaak meer)
- 1 el. kristalsuiker
- 1 el. boter

Dopertwenpuree

- 450 gr. dopertwen
- 2 el. peterselie
- 2 tl. bieslook
- 1 groentenbouillon blokje

1) We beginnen met het marineren van de lamskoteletten. Hak de tijm fijn en knip de zakjes thee open. Doe in een zak de lamskotelleten en de overige ingredienten en hussel alles goed door elkaar. Voeg eventueel naar smaak nog wat meer olijfolie toe. Marineer het vlees voor minimaal 30 minuten.

2) Verwarm ondertussen de oven voor op 210 graden en leg de worteltjes op een bakplaat met bakpapier. Strooi de vers gehakte tijm, olijfolie, honing, zout en peper op de wortels en hussel alles goed door elkaar. Rooster de wortels in 35 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Ze mogen nog wel een lekkere bite hebben.

3) Doe ondertussen in een steelpannetje 0,5l water met het bouillonblokje en breng deze aan de kook. Voeg de dopertwen toe en kook deze in 4 minuten gaar. Giet dit af en pureer de ertwen met een staafmixer fijn. Voeg naar smaak bieslook, peterselie, peper en zout toe. Optioneel: voeg wat room toe voor de smeugheid. Houd de puree ondertussen wat warm voor het serveren.

4) Zet een koekenpan op het gasfornuis en verwarm 1 el. olijfolie met een klontje boter en bak de lamskoteletten om 2 à 3 minuten aan beide kanten goudbruin. Laat het vlees daarna zachtjes doorgaren tot een kerntemperatuur van 51 graden voor medium-rare of 57 graden voor medium, ongeveer 3 à 4 minuten. Laat het vlees voor 10 minuten rusten.

5) Ondertussen maak je de Gran Marnier saus door de sinaasappelsap, kristal suiker en Gran marnier in een steelpannetje op te warmen, totdat je nog een restant hebt van ongeveer 4 eetlepels. Voeg vervolgens de boter toe en roer deze zachtjes door de saus in, totdat alles een mooi egaal geheel is.

5) Bak eventueel nog wat Roseval bakaardappelen erbij om de maaltijd verder compleet te maken. En dan kunnen we gaan opscheppen.

6) Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas [Barista Pinotage \(https://www.debigondier.nl/products/barista-pinotage?_pos=1&_psq=pino&_ss=e&_v=1.0\)](https://www.debigondier.nl/products/barista-pinotage?_pos=1&_psq=pino&_ss=e&_v=1.0) van de Bigondier erbij.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook \(https://www.facebook.com/pg/debigondier\)](https://www.facebook.com/pg/debigondier),

[Instagram \(https://www.instagram.com/debigondier\)](https://www.instagram.com/debigondier),

Bestel je ingrediënten online op <https://degroentemannen.versbesteld.nl>.