

Lamskoteletjes



Ingrediënten:

1/2 bosje gehakte koriander
50 gr. doorgerijpte, tamelijk droge geitenkaas
100 gr. paneermeel
zout, peper
2 eieren
50 gr. bloem
2 el. honing
olijfolie
12 lamskoteletjes
4 minigeitenkaasjes,
bijv. Crotte de Chevre van Wolverlei

Hoe maak je het:

Schep de koriander met de geitenkaas door de paneermeel, doe in een diep bord, voeg zout en peper toe. Klop het ei los in een tweede bord en strooi wat bloem op een derde bord. Bestrijk de koteletjes met honing en haal ze eerst door de bloem, dan de ei en als laatst door het kaasmengsel.

Verwarm de olijfolie in een braadpan en bak de koteletjes op middelhoog vuur in 2 à 3 minuten per kant. Bak intussen de gehalveerde minigeitenkaasjes in een andere pan goudbruin en serveer samen met de koteletjes.

Variatie: Lekker met kruidige doperwten: kook 600 g verse doperwten in 15 min gaar in een bodempje water met 1 tl suiker, 1 klontje boter, 5 blaadjes salie en zout.