



Franse lamsschotel

Plat d'agneau français

🕒 50 + 60 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 2 aardappels vastkokend, geschild
- 🍷 2 el olijfolie + extra voor het bestrijken
- 🍷 2 lamskoteletten à 200 g
- 🍷 ½ ui kleingesneden
- 🍷 1 wortel in stukjes
- 🍷 1 takje rozemarijn naaldjes, fijngesneden + extra takjes voor de garnering
- 🍷 65 ml kippenbouillon
- 🍷 185 ml tomatensaus, pot of pak

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels 5-10 minuten voor in water met zout.
2. Giet af, laat afkoelen en snijd de aardappels in dunne schijfjes.
3. Verwarm de oven voor op 190°C.
4. Verhit de olie in een grote koekenpan of hapjespan op hoog vuur.
5. Bestrooi de koteletten met zout en peper en bak ze in 8-10 minuten rondom bruin.
6. Schep ze op een schaal en draai het vuur onder de pan halfhoog.
7. Bak de ui en wortel 4-5 minuten onder af en toe omscheppen.
8. Voeg de rozemarijn toe en bak hem 1 minuten mee tot het aroma vrijkomt.
9. Voeg de bouillon en pastasaus toe en schraap de aanzetsels van de bodem los met een pollepel.
10. Breng de saus aan de kook, voeg zout en peper naar smaak toe en laat de saus in 3-4 minuten iets inkoken.
11. Leg de lamskoteletten in een ovenschaal en schenk de tomatensaus erover.
12. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs erop, bestrooi ze met zout en peper en bestrijk ze met olie.
13. Bak de lamsschotel 1 uur in de oven of tot de aardappelschijfjes goudbruin en knapperig zijn.
14. Laat 5 minuten rusten en garneer met takjes rozemarijn.

Bron: deliciousmagazine.nl

