



<https://www.aspergecentrum.nl/>

Gegrilde asperges met lamskoteletjes waarbij gepofte krielaardappeltjes met tijm, rozemarijn, knoflook en zeezout



 Wit
 Hoofdgerecht

 1 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

3 asperges
2 takjes tijm
1 tl. grof zeezout
Jus

Halve lamsrack
2 takjes rozemarijn
3 el. olijfolie

125 gr. krielaardappeltjes
1 teen knoflook
Peper en zout

Bereiding

Schil de asperges en kook deze gaar

Haal de asperges uit het vocht en leg ze op een doek te drogen

Bak de lamsrack rondom goudbruin en gaar het daarna in een oven van 80 °c gedurende ± 45 minuten

Was de krielaardappeltjes goed, snijd ze doormidden, meng met de olijfolie, tijmblaadjes, rozemarijnblaadjes, fijn gesneden knoflook en grof zeezout

Gaar de krielaardappeltjes in een oven van 125 °c totdat deze gaar zijn

Maak de grillpan goed heet en grill hier de asperges in

Dresseer de asperges op bord

Snijd de koteletjes van de lamsrack af en dresseer deze op de asperges

Dresseer de krielaardappeltjes samen met de kruiden over het gerecht

Lepel er wat jus omheen