



Wine in Black
CULINAIR



Lamskoteletjes met Pruimen



Bereidingstijd: 20 minuten

Wijnadvies: Merlot



Vorbereiding

1/3

Verwarm de oven voor op 200 °C (convectie). Snijd de lamskoteletten uit elkaar, wrijf olijfolie, zout en peper aan beide kanten. Bak de koteletten in een grillpan gedurende twee tot drie minuten aan elke kant. Bak vervolgens nog eens vijf minuten in de oven. Haal het eruit en laat ze op een bord rusten.

2/3

Halveer de pruimen, ontpit ze en snijd de helften in vieren. Blus de koteletten in de grillpan af met rode wijn en voeg de pruimen toe. Voeg suiker en kaneel toe en laat een paar minuten sudderen.

3/3

Serveer de lamskoteletten met pruimen en verse kervel. Een zeer goede combinatie met aardappelen, b.v. als puree of gebakken.



Wijnadvies

Rode wijn · Italië · merlot, cabernet franc

Val delle Rose 'Aurelio' Maremma Toscana 2015



Ingrediënten voor 4 personen

800 g	Lamskoteletten
3 EL	Olijfolie
1 EL	Zout
1 EL	Peper
200 ml	Droge rode wijn
4 EL	Bruine suiker
4 TL	Kaneel
8	Pruimen
	Verse kervel

Eet smakelijk!



“De wijn maakt indruk met zijn rijke, sappige fruit en zijn fijne, aromatische kruidensmaak. Hij past daarom perfect bij de lam in het hoofdgerecht. Gebruik de perfecte harmonie van de aurelio ook voor de saus met pruimen. Een droom!”