

RECEPT VAN DE MAAND

JANUARI

RECEPT VOOR
10 PERSONEN

LAMSKOTELETEN, ANDIJVIESTAMPPOT KLETSKOP VAN KAAS MET RODE PEPER EN MUNTSAUS WIJN: PIPOLI AGLIANICO



BENODIGD VOOR DE 30 LAMSKOTELETJES:

200 gr Japans broodkruim (panko)
100 gr bloem
2 eieren
peper en zout

BEREIDING:

Controleer de koteletten op splintertjes of scherpe stukjes bot. Bestrooi de koteletjes met peper en zout en haal deze door de bloem, eiwit en broodkruim. Laat minimaal een uur drogen in de koelkast. Bak ze vlak voor de presentatie in matig hete boter tot ze goudbruin en krokant zijn en laat ze 5 minuten rusten. Niet afdekken en niet op elkaar!

BENODIGD VOOR DE STAMPPOT:

1,5 kg aardappelen
150 gr boter
10 cl volle melk
400 gr fijngesneden rauwe andijvie
2 eieren
1 el mosterd
peper en zout

BEREIDING:

Kook de aardappels gaar, laat ze goed droogstomen, stamp ze fijn en maak er een mooie gladde massa van door er boter, ei en warme melk doorheen te roeren. Meng de andijvie met een spatel door de warme puree. Breng de puree op smaak met mosterd en peper en zout.

BENODIGD VOOR DE MUNTSAUS:

6 eetlepels fijngesneden verse munt
2 theelepels suiker
2 eetlepels olijfolie
snufje zout
3 eetlepels droge sherryazijn of witte wijnazijn

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten en pureer met een staafmixer. Roer nog 2 eetlepels heet water erdoor. Laat de saus 30 minuten rusten om door te trekken.

PRESENTATIE:

Zet een steker in het midden van het bord en vul deze met stamppot. Zet hier drie koteletten tegenaan. Garneer de saus ernaast door een lepel saus er omheen te draperen. Garneer af met een kletskep rechtop in de stamppot.

Heerlijk met een glas Pipoli Aglianico, liefst uit een karaf.

Eet smakelijk, Ab Tamis, chef kok van de Wijnproevers.

