

Risotto met erwtjes en munt lamskoteletten en gegrilde groene asperges

Datum:	31-05-2023
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Groene asperges:

- 1500 g groene asperges
- scheutje olijf- of koolzaadolie
- 3 teentjes knoflook, uitgeperst
- 3 eetl. vers gehakte groene kruiden: bijv. peterselie, oregano, bieslook, tijm
- peper en fleur de sel (zout vlokken)
- cheutje (kippen)bouillon (optioneel)
- partjes citroen (optioneel)
- Extra: een grillpan (of een grote koekenpan)

Lamskoteletten:

- 21 lamskoteletten

Risotto:

- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 1 venkel (fijngesneden)
- 3 eetl.citroensap
- citroenschil
- munt
- 350 g erwten (diepvries, gekookt)
- 90 g parmezaan (geraspt)
- 700 g risottorijst
- 2.19 l kippenbouillon
- 2 eetl. boter
- olijfolie
- peper

Bereidingswijze:

Groene asperges:

Was de asperges en snijd 2-3 cm van de onderkant af. Groene asperges hoef je overigens NIET te schillen. Hussel de asperges om met wat olie, de knoflook, de gehakte groene kruiden, en (versgemalen) peper en beetje zout. Verwarm de grillpan op medium hoog vuur en grill hierin de asperges rondom aan gedurende 10 minuten. Blijf de asperges regelmatig omkeren tijdens het grillen. En proef eventueel een stukje om te kijken of deze gaar zijn. Je kunt eventueel ook een scheutje (kippen)bouillon toevoegen en de asperges stoven gedurende een paar minuten, dit geeft nog meer smaak en voegt al meteen een beetje zout toe. Haal de asperges uit de pan en bestrooi met een beetje fleur de sel (zoutvlokken). Serveer de gegrilde groene asperges eventueel met wat partjes citroen, zodat de gasten deze zelf kunnen uitknijpen en besprenkelen.

Risotto:

Stoof de sjalot en de venkel in wat olijfolie in een gietijzeren kookpot. Laat de rijst even meebakken en blus met de hete bouillon. Doe het deksel op de pot en zet de risotto 30 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Roer er daarna de erwtjes, citroenrasp en -sap en de boter

onder en breng op smaak met peper en munt. Werk af met de kaas en serveer met goudbruin gebakken lamskoteletjes.