

Ingrediënten voor 10 personen

20 lamskoteletjes 3 tenen  
knoflook 2 sjalotten 1 t.l. zwarte  
peperkorrels 1 t.l. tijm 5 t.l.  
olijfolie 2 ½ e.l. honing  
Uienmarmalade 8 rode uien  
middelmaat zout 2 t.l. gemalen  
zwarte peper 8 e.l. olijfolie 8 e.l.  
balsamico azijn 4 e.l. rode wijn  
azijn Pastinaakpuree 1 kg.  
pastinaken 500 ml. slagroom zout  
peper nootmuskaat  
Granaatappelsaus 2 .l. suiker 125  
ml. rode wijn azijn zwarte peper  
500 ml. rode port 250 ml. rode  
wijn 250 ml. kalfsfond 3  
granaatappels 2 e.l. boter

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Spaans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Lamskoteletjes met rode uienmarmelade, pastinaakpuree en granaatappelsaus

Zeer geslaagde combinatie. Met name de saus is erg lekker.

### Bereidingswijze

1. Maal de knoflook, sjalotten, zwarte peper, tym, olijfolie en honing in de keukenmachine tot een pasta. 2. Wrijf de lamskoteletjes hiermee in en laat op kamertemperatuur een uurtje intrekken. 3. Dep de koteletjes droog en bak ze op het laatste moment mooi rosé in wat boter of grill ze. Uienmarmelade 1. Schil de uien en snijd ze in schijven. Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem en bak hierin de uien met zout en peper tot de uien zacht zijn. Blijf goed roeren, ze moeten niet bruin worden. 2. Voeg de twee soorten azijn toe. Laat aan de kook komen, zet het vuur héél laag. Doe een goed sluitende deksel erop en laat een uurtje stoven. Pas op voor aanbranden, maar roer er zo weinig mogelijk in zodat de uien zoveel mogelijk heel blijven. 3. Voeg indien de marmelade te zuur is nog wat suiker toe. Pastinaakpuree 1. Schil de pastinaken en snij ze in grove stukken. 2. Doe de pastinaken met de nootmuskaat en de slagroom in een pan en stoof ze langzaam gaar in ong. 30 min. 3. Haal de pastinaken uit de pan, maar bewaar het kookvocht. 4. Knijp de pastinaken door de pureeknijper en maak er met kookvocht een mooie puree van. Breng op smaak met peper/zout. Granaatappelsaus 1. Verhit een pan met dikke bodem en caramelliseer hierin de suiker. Blus af met de azijn en voeg de peper toe. Verhit tot bijna alle vocht verdampd is. 2. Voeg de port toe en laat tot ¼ inkoken. 3. Voeg de rode wijn toe en laat tot ½ inkoken. 4. Voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot er een dikke stroperige saus ontstaat. 5. Maak een moes van de granaatappels, maar houd de zaadjes van minstens één granaatappel apart voor de garnering. 6. Voeg als de saus voldoende is ingekookt de granaatappelmoes toe en laat heel even doorkoken.

