



## LAMSKOTELETJES MET EEN SALADE VAN WALNOTEN, VIJGEN EN GEITENKAAS en saffraanrijst met dadels en amandelen

### 26 lamskoteletjes

Grof zeezout en zwarte peper

**Marinade:** blaadjes van 12 takjes tijm, grof gehakt

Naalden van 2 takjes rozemarijn, grof gehakt

4 tenen knoflook, fijngenhakt

12 el olijfolie

**Saus:** 250 ml vers geperst sinaasappelsap

120 ml rondewijn azijn

2 anijs sterrens

2 kaneelstokjes

**Salade:** 100g walnoten in stukjes

200g zachte geitenkaas, verkruimeld

40 g muntblaadjes

50 g peterselieblaadjes

4 el olijfolie

8 verse vijgen, gehalveerd of in vieren

Marineer het lamsvlees, strooi de ingrediënten van de marinade over de koteletten, besprenkel ze met olie en masseer alles losjes op het vlees. Leg ze in een schaal en zet deze afgedekt minstens 4 uur in de koelkast.

Maak nu de saus: Roer alle ingrediënten in een pan met een vlakke bodem door elkaar en breng ze op halfhoog vuur aan de kook. Laat de saus op laag vuur in 30-40 minuten tot eenderde inkoken.

Neem de pan van het vuur en houd de saus warm.

Rooster de walnoten 5 minuten in een koekenpan met antiaanbaklaag op halfhoog vuur, Roer af en toe en laat afkoelen

Verhit om het gerecht af te maken een grillplaat tot goed heet. Bestrooi de koteletjes aan beide kanten met zout en peper. Rooster ze 3-4 minuten aan elke kant; het vlees is dan medium. Haal het vlees van de plaat en laat het op een warme plaats ca 2 minuten rusten. Meng in die tijd alle ingrediënten voor de sla, behalve de vijgen. Breng op smaak met peper en zout. Schep niet te lang om te voorkomen dat de kaas op de sla wordt uitgesmeerd.

Verdeel de saffraanrijst en koteletten op de borden, schep er een bergje sla bij met de vijgen ernaast. Schep een kleine eetlepel saus over ieder portie vlees. Meteen opdienen.



## SAFFRAANRIJST MET DADELS EN AMANDELEN

600 g basmatirijst  
160 g boter  
150g hele blanke amandelen, grof gehakt  
120g medjooldadels, ontpit en grofgehakt  
¼ thee-lepel saffraandraadjes, geweekt en 2 el heet water  
Zout en peper

Was de rijst goed onder de stromende koude kraan, Doe hem in een grote kom, overgiet ruim met lauw water en roer er twee eetlepels zout door. Laat de rijst een uur weken, giet hema f en was hem in lauw water

Breng een middelgrote pan met water aan de kook en voeg 2 eetlepels zout toe, gevolgd door de rijst. Kook de rijst zachtjes 3-4 minuten tot hij bijna gaar is. Controleer dit door een korrel te proeven: de korrel moet zacht zijn en van binnen nog een beetje stevig. Giet de rijst af en spoel na met lauw water. Laat de rijst uitlekken

Smelt in dezelfde pan 120 gram boter en bak de amandelen 4 minuten tot ze lichtbruin zijn. Voeg de dadels toe en bak alles nog een paar minuten. Roer er ½ theelepel witte peper, ¼ theelepel zout en de helft van de rijst door. Druk de rijstlaag plat en verdeel de rest van de rijst er als een laag bovenop. Smelt de overgebleven boter en sprenkel hem met 3 eetlepels water over de rijst. Zet een deksel op de pan en zet hem 35 minuten op een zo laag mogelijk vuur. Neem de pan van het vuur en sprenkel de saffraan met het weekwater over de rijst. Dek de pan direkt af met een theedoek, zet het deksel erop en laat hem tien minuten staan.

Roer de rijs niet door voor het serveren: Schep met een grote lepel porties op de borden waarin de twee lagen nog goed zichtbaar zijn. Dien meteen op.