

# Lamskoteletjes gepaneerd met groene kruiden, seizoensgroentjes



## Ingredienten

**Voor 4 personen:**

- 16 lamskoteletjes
- 100 gram geitenkaas
- 1 handvol rucola
- 1 olijfolie en boter

## Bereiding

Voor 4 personen

16 lamskoteletjes

Verscheidene seizoensgroenten

Olijfolie

Peper en zout

Klontje boter

Smeer de lamskoteletjes in met het eigeel en rol ze door het groene kruidenmengsel.

Meng de geitenkaas met de stukjes gedroogde tomaat, de helft van de olijven, een sceutje olijfolie, peper en zout .

Bak de koteletjes in boter, ong. 1 minuut per kant.

Laat deze rusten in een warme oven.

Dresseer de lamskoteletjes netjes op een bord, samen met de seizoensgroentjes.