

Lamskoteletjes met stoofpotje van kikkererwten en paprika

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
olijfolie (+ extra)
1 bol knoflook
1 rode paprika
1 groene paprika
1 gele paprika
peper en zout
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel korianderpoeder
2 tomaten (fijngesneden)
2 1⁄2 deciliter kippenfond
1 blik kikkererwten (groot, uitgelekt)
2 takjes verse tijm
2 blaadjes laurier
1 kaneelstokje
12 lamskoteletjes
3 takjes verse rozemarijn
1 bosje verse munt

Bereidingswijze

1. **Maak eerst het stoofpotje: fruit de ui in een grote pot glazig in olijfolie. Voeg 2 teentjes fijngesneden knoflook toe (van de bol). Meng goed.**

2. **Voeg de fijngesneden paprika's toe. Laat even aanbakken. Breng op smaak met peper, zout, komijn- en koriander-poeder.**

3. **Voeg de tomaten en de kippenfond toe. Breng aan de kook en voeg de kikkererwten, de tijm, de laurierblaadjes en het kaneelstokje toe. Doe het deksel op de pan en laat 20 minuten sudderen.**

4. **Dep de lamskoteletjes droog en breng ze goed op smaak met peper en zout. Verhit een scheut olijfolie in de pan (gebruik eventueel twee pannen) en bak de koteletjes goudbruin aan één kant. Draai om en voeg meteen de opengesneden bol knoflook en de rozemarijn toe. Zet 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**

5. **Serveer de koteletjes met het stoofpotje. Werk af met munt.**