



Lamsfilet met frisse muntsalsa



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram lamsfilet
zwarte peper
fleur de sel
olijfolie

Voor de muntsalsa:

2 eetlepels suiker
1/2 theelepel fleur de sel
6 eetlepels rodewijnazijn
1 grote bos verse munt

Bereidingswijze

- 1.** Maak de muntsalsa: los de suiker en het zout op in de rodewijnazijn.
- 2.** Snij de gewassen en goed gedroogde munt zo fijn mogelijk. Doe dit het liefst met een scherp mes, niet in de keukenrobot: de munt smaakt dan beter. Voeg de munt toe aan het rodewijnazijnmengsel en laat minstens 1 uur trekken.
- 3.** Laat het vlees 30 minuten op kamertemperatuur komen. Dep het goed droog met keukenpapier en breng het rondom rond op smaak met zwarte peper en fleur de sel. Verhit olijfolie in een braadpan en bak hierin de lamsfilets rondom rond mooi goudbruin aan. Laat $\pm$ 3 minuten per kant bakken voor een rosé resultaat. Laat het vlees daarna onder folie nog 10 minuten rusten voor je het in plakjes snijdt.
- 4.** Schik op een schaal en bedruppel met de muntsalsa.