

# Lamsvlees



Voor 4 personen

Verwarm de oven voor op 190 gr. Doe 15 cherrytomaatjes in een vuurvaste schaal en schenk er een beetje olijfolie over. Zet ca. 20 minuten in de oven, of tot de velletjes knappen. Haal ze uit de oven en bestrooi met zout en peper. Maak een vinaigrette van 50 ml. kippenbouillon, 1 theelepel olijfolie, 1 theelepel water, 1 gesnipperde sjalot, 1 geblancheerde gehakte teen knoflook, 1 el citroenrasp en 3 el gehakte verse munt. Bestrooi 4 lamsvleeslapjes van elk 100 gr. met zout en peper. Verhit plantaardige bakspray in een koekenpan of hapjespan met antiaanbaklaag. Bak de lapjes op hoog vuur aan beide kanten bruin en knapperig, ongeveer 2-3 minuten aan elke kant. Serveer het lamsvleeslapjes met de tomaten en de vinaigrette. Lekker met zilvervlies rijst of volkoren pasta en groenten naar keuze.