

Lamsfilet met truffelaardappelpuree

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

- 5 middelgrote bloemige aardappelen
- 3 lamsfilets
- 75 g gezouten boter
- 1 eetlepel truffelolie
- 4 eetlepels pecorinokaas
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout

Werkwijze:

- Kook de geschilde aardappelen gaar in de microgolfoven (6 min op 600 watt). Pureer ze en meng er de gezouten boter en de truffelolie onder. Kruid met peper en zout.
- Bak de lamsfilets roze in de olijfolie. Snijd de filets in plakjes en leg ze op de truffelpuree.
- Werk af met wat geschaafde pecorinokaas.
- Tips : Een lekker ideetje voor een gezellig winters feestje.

Bron: www.lekkervanbijons.be