



Lamskoteletjes met rozemarijn

Bereidingswijze:

- Maak de koteletjes schoon, verwijder het overtollige vet, laat een klein beetje zitten. Bestrooi met peper en zout.
- Meng de overige ingrediënten voor de marinade. Verdeel de marinade over de koteletjes en laat ze een uur staan.
- Start de BBQ op en stel hem in op 225°C
- Als de BBQ op temperatuur is de koteletjes in circa 7-10 minuten grillen, afhankelijk van de dikte. 1 keer draaien halfverwege de grilltijd voor mooie gelijkmatige garing.
- Direct serveren,

Tips:

- 1 goede keus houtpellets is Kersen
- 2 gebruik GrillGrate BBQ roosters voor sappiger vlees met mooie grillstrepen

Ingrediënten:

500gr lamskoteletjes
1 el rozemarijn fijngehakt
1 el olijfolie
2 teen knoflook uitgeperst
Peper en zout naar smaak