

## Lamssteak met blote billetjes in het gras

### Benodigheden (voor 4 personen);

- 4 x lamssteak
- 200 gram snijbonen
- 200 gram witte bonen (gekookt)
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalotje
- 20 gram honing
- 1 gram Tijm gedroogd
- 150 ml Rode wijn
- Roomboter
- Peper
- Zout



### Bereidingswijze

Verhit een koekenpan met een klontje roomboter. Bak de lamssteak rondom goudbruin aan. Haal het vlees uit de pan en leg het in een ovenschaal voor nog circa 10 minuten in de oven op 180 graden. Laat het vlees daarna nog 5 minuten rusten in aluminiumfolie.

Voeg de rode wijn, honing, tijm en een klontje roomboter aan de pan toe waar het vlees in is gebakken. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Breng een pan water met zout aan de kook. Snij de snijbonen schuin weg. Probeer ze zo lang als mogelijk te snijden net als "grassprietjes". Kook de snijbonen voor circa 5 minuten en giet ze af. Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn.

Verhit een koekenpan met een scheut olijfolie. Bak de ui, knoflook en boontjes voor circa 3 minuten. Voeg als laatste de gekookte witte bonen toe. Maak het geheel op smaak met peper en zout.

Snij de lamsbout schuin aan in zo dun mogelijke plakjes en serveer dit met de 'blote billetjes in het gras' en saus naar gewenste hoeveelheid.

Serveertip; Heerlijk met aardappel puree.

*Eet smakelijk!*