



# Blondina's dinner

*Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit Wiel gegrilde lamskoteletten en couscoussalade.*

## Gegrilde lamskoteletten

Doe de boter in een schaal met de fijngehakte knoflook, de olijfolie en paprikapoeder. Meng alles tot een glad mengsel.

Laat de grillpan goed heet worden zonder boter. Leg de lamskoteletten er in en besmeer beide kanten met het boter mengsel. Bak ze goed goudbruin.



Je kunt de koteletten eventueel op het bord bestrooien met peterselie en wat honing erover schenken.

## Couscoussalade



Rasp de schil van de sinaasappel en pers de vrucht uit. Vang 1 eetlepel van het sap op. Doe de abrikozen, de helft van de geraspte sinaasappelschil, de kaneel, couscous en een beetje zout in een grote schaal. Voeg al roerend het sinaasappelsap toe en 300 ml kokend water. Laat 15

minuten staan.

Rooster de amandelen in een pan zonder boter en laat afkoelen. Roer de couscous met een vork los. Schep munt, bosui, rozijnen en fetta erdoor en esprenkel het geheel met citroensap.

## Ingrediënten lamskoteletten

400 gr lamskoteletten  
4 teentjes knoflook fijngehakt  
2 tl olijfolie  
1 eetl geroosterd paprikapoeder  
2 eetl gezouten roomboter.  
grillpan

## Ingrediënten couscoussalade

1 sinaasappel  
400 gr couscous  
3 eetl olijfolie  
75 gr amandelen  
100 gr rozijnen  
bakje verse munt fijngehakt  
3 bosuitjes in fijne ringen  
75 gr fetta in blokjes  
2 eetl citroensap  
1 tl kaneelpoeder  
125 gr gewelde abrikozen