MAISON PRIMAGO

Lamsvlees

Ingrediënten

- 4 lamshaasjes
- 2 takjes tijm, rozemarijn en peterselie
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- peper
- zout
- half kopje olijfolie
- 4 spiesjes

Bereiding:

- Hak de peterselie zeer fijn, rasp de ui en rits de blaadjes van de tijmtakjes. Meng de olijfolie met de geraspte ui en de kruiden.
- Snijd de haasjes in blokjes van 2 cm. Leg de blokjes in een schaal of bewaardoos en schenk de kruidenolie over de haasjes en wrijf ze er goed mee in. Bestrooi de haasjes met zout en minimaal 1 uur laten marineren (kan ook een dag van te voren).
- Laat de lamshaasjes op kamertemperatuur komen
- Grillpan of barbeque aansteken en de haasjes uit de marinade nemen en rijg ze aan 4 spiesjes. Rondom in 4-6 minuten rosé grillen.
- Garneer met een takje rozemarijn.

Tip:

Lekker met een **pruimensaus**