Lamsfilet met vijgensaus



Gerecht voor 4 personen

Lamsfilet met vijgensaus

Verhit 5 el vloeibare margarine in een pan en bak hierin het vlees rondom aan in ca. 4 minuten. Bestrooi het met zout en peper, haal het uit de pan en laat het rusten onder aluminiumfolie.

Schil intussen de vijgen en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de sjalot. Verhit 2,5 el vloeibare margarine in de pan waarin het vlees is gebakken en fruit hierin de sjalot ca. 2 minuten.

Bak de vijgen kort mee. Schep de suiker erbij en laat het iets karamelliseren. Voeg de azijn toe en bak nog ca. 1 minuut. Blus de vijgen af met de port en laat het vocht op hoog vuur iets inkoken.

Snijd de lamfilets in sneetjes en serveer met de vijgensaus. Lekker met waterkersstamppot.

Smakelijk!