

# Gegrilde lamsfilet op fruitsalade (voorgerecht voor ca. 4 personen)

## Wat heb je nodig?

2 lamsfilets  
Ralphs Goeie Dingen South American rub  
1 mango  
2 tomaten  
½ komkommer  
½ stengel citroengras  
stuk watermeloen  
olijfolie  
versgemalen zwarte peper  
zout

## Voor de dressing:

2 el. vissaus  
1 rode peper, in dunne ringetjes gesneden  
1 grote teen knoflook, fijngehakt  
½ sjalotje, heel fijn gesnipperd  
150 ml. suikerwater (verhouding: 50% water/50% suiker. Suiker al roerend oplossen in heet water)  
sap van 1 á 2 limoenen

## Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en zorg voor een directe hittezone
2. Meng, als het suikerwater is afgekoeld, alle ingrediënten voor de dressing door elkaar
3. Snijd de mango, komkommer en tomaten in blokjes van gelijke grootte
4. Verhit een beetje olijfolie in een skillet en bak hierin de mango aan
5. Snijd de watermeloen in repen en grill op het hete rooster tot ze mooie grillstrepen heeft. Snijd daarna ook de meloen in blokjes
6. Doe de mango en meloen in een kom en laat afkoelen
7. Bestrijk het vlees met wat olijfolie en bestrooi aan beide zijden met de rub
8. Grill het vlees aan beide zijden mooi rosé (kerntemperatuur ca. 52 graden)
9. Haal van de barbecue en laat rusten
10. Snijd de stengel citroengras héél fijn (bijna tot poeder, anders is het niet lekker om te eten)
11. Schep de blokjes tomaat en komkommer en het citroengras door het afgekoelde fruit
12. Doe wat salade op een bord en sprenkel er een paar eetlepels dressing over
13. Snijd het lamsvlees in dunne plakken en leg op of naast de salade

“Ik zeg: maken die hap”

Ralph de Kok