

Citrondränkta lammracks

Av: Anette Rosvall och Emma Hamberg

Lammracks med citrondressing och vitlök. Enkel att tillaga och jättegod! Servera med klyftpotatis till.

Antal personer: 4

Ingredienser

Dressing

8 st vitlöksklyftor, pressade
2 tsk salt
2 dl citronsaft
1 dl olivolja
1 näve finhackad bladpersilja

Köttet

8 lammracks eller 4 lammkotletter
olivolja
Salt, efter smak
Svartpeppar, efter smak



Gör så här

1. Blanda allt till dressing, smaka av. Kanske lite mer av nåt?
2. Syrligt och vitlöksångande ska det vara, så det liksom tjongar till i skallen på dig!
3. Stek kotletterna i olivolja på medelvärme, ca 3–4 minuter på varje sida, salta och peppra efter ditt eget lilla behag.
4. När kotletterna är fina och färdiga tar du stekpannan från värmen och häller den finfina dressing över alltihopa.
5. Ät! Gärna med klyftpotatis som blir oändligt god med lite sån här dressing ripplat över sig ...

Lite tips från Lilla Spännefalla:

Glaserade rotfrukter passar också utmärkt till lammracks om man inte vill ha klyftpotatis.

Glaserade rotfrukter 200-225°C

Palsternacka, potatis, morötter, rödlök, vitlök. Lägg dem på ett ungsäkert fat, strö över timjan, olivolja och salt, stek ca 35min.

