

LAMMEKOTELETTE R MED PARMESANKARTOF FELMOS

Her er kræset for smagsoplevelsen. De saftige lammekoteletter marineres i en krydret blanding med timian og rosmarin, mens parmesankartoffelmosen kvikkes op af hvidløg. Bacon udgør den sprøde prik over i'et.

Til

- 8 lammekoteletter
- 8 cherrytomater
- 1 håndfuld persille

Kartoffelmos

- 8 kartofler (mellemstore)
- 3 fed hvidløg (store)
- 150 g bacon
- 75 g parmesanost
- 3 dl letmælk
- 40 g smør
- salt
- peber

Marinade

- 2 tsk timian
- 2 tsk rosmarin
- 2 spsk olie
- ½ citron
- 1 fed hvidløg
- salt
- peber

Skræl kartofler og skær dem i mindre bidder. Kom dem i en stor gryde med vand og bring vandet i kog. Når vandet koger, lægges 3 hele hvidløgsfed i.

Steg imens bacon på en pande til det bliver sprødt. Læg det derpå på et stykke

køkkenrulle, så det overflødige fedt opsuges. Riv parmesanost på den fine side af rivejernet og læg det til side.

Lav marinaden:

Bland timian, rosmarin, olie, saft fra en halv citron, et presset hvidløgsfed samt salt og peber i en skål og rør, så det blandes godt.

Læg lammekoteletterne på et skærebræt af plastik og brug en pensel til at pensle koteletterne med marinaden.



Når kartoflerne er godt møre hældes vandet fra. Tag gryden af varmen og kom smør og parmesan i gryden sammen med kartoflerne. Mos derefter kartoflerne og hvidløgsfeddene med en kartoffelmoser.

Bræk det sprøde bacon i små bidder og drys dem over mosen. Tilsæt mælk gradvist, mens du indimellem rører forsigtigt. Derefter røres kraftigt med en træske eller lignende, til det får en fin, jævn konsistens.

Parmesankartoffelmosen smages til med salt og peber og sættes tilbage på en kogeplade ved svag varme. Husk at røre indimellem, mens du steger koteletterne.

Lammekoteletterne steges i lidt smør på en pande ved høj varme i ca. 3 min. på hver side, afhængig af tykkelse. Skær én midt igennem for at se om de er færdige. De skal være rosa i midten.

Skær cherrytomaterne over på tværs og læg dem på panden de sidste 2 min., så de får lidt varme.

Anret på tallerkner og drys finthakket persille over.