

Rosmarinmarinerade lammkotletter på potatiskompott



Ingredienser

4 portioner

700 g enkla lammkotletter, med ben
salt
smör

Marinad:

3 msk limone olivolja
1 ½ dl limesaft
¾ dl hackad färsk rosmarin eller timjan
1 ½ msk fransk senap
1 liten rödlök, finhackad

Instruktioner

Lägg kotletterna i dubbla fryspåsar. Vispa samman marinaden och håll den över köttet. Se till att det täcker kotletterna runt om. Ställ i kyl 2 timmar.

Potatiskompott

Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Rör ihop olivolja och honung. Blanda samman med tomater, kapris, kaprisbär, salladslök och vänd ner i potatisen. Lägg på lock och ställ åt sidan.

Låt kotletterna rinna av innan de steks 2-3 minuter per sida i het panna. Salta och servera kotletterna på potatiskompotten.