

Grillade lammkotletter med bakade jordärtskockor

För 4 personer

8 dubbla lammkotletter eller lammracks à 350 gram

Provencemarinad eller liknande

Salt och peppar

1 kg jordärtskockor, skalade och skivade i ½ cm bitar

3 dl vispgrädde

Saften av 1 citron

2 vitlöksklyftor, skalade och finhackade

1 kruk färsk timjan, repad och hackad

1½ dl riven parmesanost

½ limpa dagsgammalt franskbröd

Olivolja

Salt & peppar

- 1. Marinera kotletterna ca 2 timmar. Ta fram dem ur kylan 45 minuter innan de ska grillas.*
- 2. Värm ugnen till 220 grader. Blanda grädde, citronsaft, vitlök och hälften av timjan och merparten av parmesanen i en skål och smaka av med salt och peppar.*
- 3. Lägg i de skivade jordärtskockorna och blanda väl. Lägg alltsammans i en smörja ugnsfast form. Blanda brödsnulorna med resten av timjan och parmesanen och salta och peppra. Strö de kryddade brödsnulorna över jordärtskockorna och droppa på lite olivolja. Baka i ugnen i 30 minuter tills jordärtskockorna är mjuka och brödsnulorna gyllenbruna.*
- 4. Torka av lammkotletterna och grilla ca 3-5 minuter/ sida och servera tillsammans med jordärtskockgratängen.*