

Minimais provencal med lammekoteletter 4 personer

Minimais provencal

2 fedd hvitløk
2 kvister rosmarin
4 poteter, faste
2 ss olivenolje
1 boks à 198 g Green Giant minimais, avrent
1/2 squash
1/2 aubergine
8 biter stekt, syltet paprika (kan kjøpes ferdig)
salt
svart, kvernet pepper

Hvitløkskrem

2 dl crème fraîche
1 fedd hvitløk
1 ts flytende honning
salt
svart pepper



lammekoteletter

4 store eller 8 små lammekoteletter, ca. 600 g
2 kvister rosmarin
2 fedd hvitløk
2 ss olivenolje
flaksalt
svart, kvernet pepper

Skjær potetene i båter og legg dem på en plate med bakepapir. Knus hvitløk og rosmarin i en morter eller hakk dem grovt. Legg det sammen med potetene og vend alt i olivenolje. Sett i ovnen på 225 grader i cirka 10–15 minutter. I mellomtiden skjærer du squash og aubergine i skiver og steker dem raskt i olivenolje. Ta ut platen og legg på minimais, squash, aubergine og paprika. Sett platen tilbake i ovnen i et par minutter. Ta ut og ha på salt og pepper.

Bland alle ingrediensene til hvitløkskremen og smak til med salt og pepper.

Plukk av rosmarinkvistene, hakk hvitløken og bland disse med oljen. Gni kotelettene inn med oljen og stek raskt i 2–3 minutter på hver side. Strø over flaksalt og pepper.

Server kotelettene med minimais provencal og hvitløkskrem.

Tips! Server gjerne med rødvinssij og frisk salat!

