



Lammerack med ovnsstekt mais og marinert fetaost

Til 4 personer

1,2 kg lammekoteletter
4 hvitløksbåter
4 kvister timian
4 ss rapsolje

Krydre lammekjøttet med salt og pepper. Brun det i en varm stekepanne med hvitløk og timian. Stek deretter lammet i ovnen ved 120 grader, til det når en kjernetemperatur på 58 grader, noe som tar ca 15 minutter. La det hvile.

Stekte poteter og fetaost

800 g poteter, skrellede
1 hvitløksbåt, finhakket
8 Green Giant-maiskolber
8 tomater i ulike farger
100 g fetaost
2 ss rødvinseddik
2 ss olivenolje

Del potetene på langs, og vend dem i olivenolje og hvitløk. Stek potetene i ovnen ved 200 grader til de er gyllenbrune.

La tomatene steke sammen med potetene de siste 10 minuttene.

Ved servering deler du opp fetaosten, og krydrer med olivenolje, eddik, salt og pepper.

