

Lammekoteletter med hvidløg

2 personer

Lammekoteletter skæres af lammeryggen så ribbenene følger med. Dette giver ekstra smag og ser rustikt ud ved servering.
Velbekomme!



Ingredienser

Koteletter

6 koteletter

Salt

Peber

Rosapeber

Timian

3 spsk oliven olie

10 fed hvidløg

3 spsk vand

2 spsk citronsaft

2 spsk hakket persille

Koteletter

Tø koteletterne langsomt op i køleskabet.

Krydder koteletterne med salt, peber og timian.

Varm olivenolien i en stor støbejernspande. Læg koteletterne på når olien er varm og tilsæt de pillede hvidløgsfed.

Skal steges ved moderat varme i ca. 4 minutter på hver side.

Tag koteletterne af panden og lad hvidløgene blive på. Tilsæt vand, citronsaft, persille og lidt knust rosapeber og lad det simre i ca. 1 minut.

Hæld hvidløgsaften over koteletterne og server straks.

Serveringsforslag: nye kartofler og dampede grønne bønner