

Minimajs provencale med lammkotletter 4 personer

Minimajs provencale

2 vitlöksklyftor
2 kvistar rosmarin
4 potatisar av fast sort
2 msk olivolja
1 burk à 410 g Green Giant minimajs, avrunnen
1/2 zucchini
1/2 aubergine
8 bitar rostad inlagd paprika (finns att köpa färdig)
salt
svartpeppar från kvarn

Vitlöks-crème fraîche

2 dl crème fraîche
1 vitlöksklyfta
1 tsk flytande honung
salt
svartpeppar



Lammkotletter

4 stora eller 8 små lammkotletter, cirka 600 g
2 kvistar rosmarin
2 vitlöksklyftor
2 msk olivolja
flingsalt
svartpeppar från kvarn

Skär potatisen i klyftor och lägg dessa på ett bakplåtspapper på en plåt. Krossa vitlöken och rosmarinen i mortel eller hacka dem grovt. Lägg dem med potatisen och vänd allt i olivolja. Sätt in i ugnen på 225 grader i cirka 10-15 minuter. Skär under tiden zucchini och auberginen i skivor och stek dessa hastigt i olivolja. Ta ut plåten och lägg på minimajsen, zucchini, auberginen och paprikan. Sätt tillbaka plåten i ugnen i ett par minuter. Ta ut, salta och peppra.

Blanda alla ingredienser till vitlöks-crème fraîchen och smaka av med salt och peppar.

Plocka rosmarinkvistarna, hacka vitlöken och blanda dessa med oljan. Gnid in kotletterna med oljan och stek hastigt 2-3 minuter på varje sida. Strö över flingsalt och peppra.

Servera kotletterna med minimajs provencale och vitlöks-crème fraîche.

Tips! Det går även bra att använda andra sorters Green Giant-majs till den här rätten. Servera gärna med en rödvinskyl och en fräsch sallad!

