



## Lammracks med ugnstrostad majs, potatis och marinerad fetaost

4 portioner

1,2 kg lammkotlett

4 klyftor vitlök

4 kvistar timjan

4 msk rapsolja

Krydda lammet med salt och peppar. Bryn det i het stekpanna med vitlök och timjan. Baka sedan lammet på 120 graders ugnsvärme tills det når en innetemperatur på 58 grader, vilket tar cirka 15 minuter. Låt vila.

### Rostad potatis och fetaost

800 g potatis, skalad

1 vitlöksklyfta, finhackad

8 Green Giant minimajskolvar

8 tomater i olika färger

100 g fetaost

2 msk rödvinäger

2 msk olivolja

Dela potatisen på längden och blanda med olivolja och vitlök. Rosta i ugn på 200 grader tills potatisen är gyllenbrun.

Låt tomaterna baka tillsammans med potatisen de sista 10 minuterna.

Vid servering, bryt fetaosten och krydda med olivolja, vinäger, salt och peppar.

