



Helstekta lammkotletter med ugnsbakade betor och potatis samt citronsmör

4 portioner

1 citron
60 g rumstempererat smör
salt

12 små primörrodbetor
600 g färskpotatis

olivolja och salt
2 lammracks
salt
svartpeppar
olivolja

Finriv det yttersta skalet av citronen och pressa saften. Vispa smöret luftigt med en elvisp tillsammans med citronskalet, 2 tsk citronsaft och salt.

Värm ugnen till 200 C Varmluft. Skala betorna och vänd dem i salt och olivolja. Lägg betorna i en ugnsfast form och ugnsbaka i 30 minuter.

Tvätta och dela potatisarna, vänd dem i olivolja och salt, sätt in dem i ugnen tillsammans med betorna och fortsätt ugnsbaka ca 30 minuter tills betorna och potatisen är genomjuka.

Värm en stekpanna till högsta temperatur. Salta och peppra lammracksen. Bryn dem ca 5 minuter, till fin färg i olivolja.

Placera lammet ovanpå potatisen och betorna i ugnen ca 10 minuter, tills kärntemperaturen är 50 C. Ta ut lammet och låt vila på en skärbräda ca 10 minuter före servering.

Tips!

Temperera smöret i mikron. Lägg smöret i en plastbunke, ställ in i mikron och sätt mikron på upptiningsfunktion några sekunder.

