



# Lammracks med rub

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Ljuvliga påsk! Det sägs att påsken är den högtid då vi äter mest, mer än julhelgen vilket alltid förvånar mig. Men så är det, vi frossar verkligen i ägg, sill, lax, lamm, godis & choklad. Så här enkelt gör du enkelt underbart goda lammracks!



## INGREDIENSER

2 sidor lammracks  
2 msk rub  
2 msk olivolja  
rosmarin

## GÖR SÅ HÄR

- 1 Torka av lammet och skär bort hinnor vid behov men skiva inte upp det. Klappa in rejält med rub och låt det bli rumstempererat. Stek hela sidorna i olivolja tills det fått fin färg på båda sidor. Sätt in i ugnen på 150 grader och låt det gå tills det har en innertemp på 63 grader. Ta ut och låt vila en bra stund innan det skärs upp. Skär upp och knyt fast en rosmarinkvist.  
Foto: [www.cedell.se](http://www.cedell.se)

