



KÖTT

# Grillade lammracks

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Lammracks passar bra både till att grilla och att helsteka.

## INGREDIENSER



1.2 kg lammrack  
1 msk salt  
1 st vitlöksklyfta  
1 kvist rosmarin  
1 msk peppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Pressa vitlöksklyftan och gnid in den i köttet tillsammans med salt, peppar, rosmarin och timjan.
- 2** Lägg köttet på grillen och grilla det runt om i cirka 10 minuter.

**3**

Det går även bra att bryna köttet runt om i stekpanna och sen steka färdigt i ugn på 200 grader i 10 minuter.

**4**

Låt sen köttet vila under folie i 10 minuter.

**5**

Skär upp och servera.