



Stekta lammkotletter med vitlökssmör

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Jag hatar när man får lammkotletter som inte är helt klivna. Jag klyver alltid lamsadeln helt igenom så att kotletterna kan stekas på båda sidor. Och så får man ett ben att hålla i också.

INGREDIENSER

- 1 kg lammkotletter
- 1 nypa salt och peppar
- 2 msk smör till stekning
- Vitlökssmör**
- 200 g rumstempererat smör
- 3 pressade vitlöksklyftor
- 0.5 dl hackad persilja
- 1 liten nypa salt och peppar
- 1 tsk färskpressad citronjuice



Kulpotatis

8 stora potatisar (700-800 g)
1 msk smör till stekning
1 tsk salt

Tillbehör

1 st tomatsallad
4 st citronklyftor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Salta och peppra lammkotletterna på båda sidor och stek dem i het panna i smör, 2-3 minuter på varje sida.
- 2** Lägg upp kotletterna med en klick vitlökssmör och servera med kulpotatis, tomatsallad och citronklyftor.
- 3** Vitlökssmör: Rör ihop alla ingredienser och servera direkt.
- 4** Kulpotatis: Skala potatisarna. Ta ut kulor med hjälp av ett kuljärn. Stek dem gyllenbruna i smör och salta.