



Grillade lammracks med ugsbakade rotfrukter

Vin: Odisseia Reserva Tinto

Ingredienser för 4 personer

Ca 600-900g Lammracks

1 st vitlöksklyftor

1 msk Rosmarin färsk Ca 1 kvist

1 tsk Timjan färsk ca 1-2 kvistar

Salt och peppar

1 msk olivolja

1 kg Rotfrukter gärna färska tex morötter, palsternacka, färskpotatis, rödbetor eller andra betor

200 g Färsk lök eller schalottenlök

3 msk lönnsirap, ljus sirap eller cane sirup

2 msk olivolja

1 tsk salt

300g paksoi eller mangold

Tillagning

1. Hacka vitlöken och kryddorna och gnid in lammracksen med örterna/vitlöken och oljan, krydda med salt och peppar
2. Dela rotfrukterna i mindre bitar gärna på längden, kvarta upp de runda betorna i mindre bitar. Dela större färskpotatisar på mitten.
3. Skala och dela löken
4. Skär upp paksoien och koka den i saltat vatten i ca 1 min svalka ner direkt i kallt vatten.
5. Blanda rotfrukterna med oljan, sirapen och salt och peppar, sätt in i ugnen i ca 25 min i 225 grader. Blanda ner paksioen och stek i ytterligare i 10 min.
6. Grilla/stek lammet till önskad grad gärna rosaröd, låt vila en stund innan du skär upp den.
7. Servera gärna med en rödvinssås.