



Grillade lammracks med örttäcke **Vin: Centenariae Vineae**

Recept för 4 personer

2st sidor lammracks
1 dl ströbröd
2 msk färsk timjan
Salt
Svartpeppar
Olivolja
Vitlök
Gul lök
3 dl rött vin

Lammracks

1. Gnugga in lammet med olja, salt och svartpeppar.
2. Mixa samman färsk timjan, lite salt och peppar med olivolja så det blir en halvfast massa.
3. Tryck fast massan på lammracksen så att ett täcke bildas.
4. Grilla indirekt tills lammracksen fått önskad temperatur. Använd gärna termometer. OBS!! tänk på att lammet stiger minst fem grader av eftervärmen.

Rare: 56 grader
Medium: 60 grader
Well done: 68:

5. Lammracksen går även att tillaga i ugn. Då 150 grader i ca 15-20 minuter.

Sås

1. Gör en folieform och placera den under lammracksen på den indirekta delen av grillen.
2. Lägg i gul lök, vitlök och det röda vinet. Folieformen fångar upp köttsaften från lammet under grillningen.
3. När lammet är färdigt ta försiktigt upp folieformen. Ta bort lök och vitlök och gör en rödvinsås på skyn.

Servera gärna med en pure gjord på jordärtskocka eller palsternacka tillsammans med grillad/ugnsbakad potatis.