

## Rödvinsmarinerad lammytterfilé med glaserad morot, confiterad pärltomat &

### timjansky

- 4 st lammytterfiléer
- 1 kruka färsk timjan
- 5 dl rödvin (det som är till såsen)

### Glaserad morot

- 2 påsar snackmorötter (små, späda morötter)
- 2 msk smör
- 2 msk socker
- 0.5 st citron, pressad

### Confiterad pärltomat

- 2 st askar pärltomater
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 dl olivolja
- 0.5 dl hackad kruspersilja
- salt

### Timjansky

- 5 dl rödvin (det som lammet marinerade i)
- 5 dl vatten
- 3 msk kalvfond, koncentrerad
- 1 knippe färsk timjan
- 10 st vitpepparkorn
- 2 st lagerblad
- salt
- vitpeppar
- maizena