



Lammracks med tomatrisotto och parmesanchips

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Lammracks som har fått marinera i vitlök och färska örter. Serveras med en enkel tomatrisotto och krispiga parmesan chips.

Kom ihåg att du behöver marinera köttet i minst 6 timmar.



INGREDIENSER

900 gram lamrack
olivolja och smör till stekning

Marinad:

0.5 deciliter olivolja
4 vitlöksklyftor, rivna
0.5 deciliter färsk persilja, hackad
2 matskedar färsk timjan, bladen
salt och peppar

Tomat risotto:

4 deciliter arborioris



3 matskedar olivolja
0.5 deciliter finhackad rödlök
1 vitlöksklyfta, finhackad
2 deciliter tort vitt vin
12 deciliter kyckling- eller grönsaksbuljong
3 matskedar tomatpuré
2 deciliter riven parmesanost
2 matskedar smör

Parmesan chips:

2 deciliter riven parmesanost

GÖR SÅ HÄR

1

Lammracks: Kombinera alla ingredienser till marinaden i en liten skål. Sätt lammracksen i en stor skål och häll över marinaden och gnugga in marinaden väl. Täck och ställ in i kylan i 6 till 18 timmar. Ta fram lammracksen i rumstemperatur 30 min innan du börjar steka dom.

Värm en stor stekpanna över hög värme. Tillsätt smör och olivolja i den heta pannen, tillsätt lammracksen och stek i 3-4 minuter per sida, beroende på tjocklek och hur du vill ha din temperatur. 60 grader är köttet medium stekt. Låt köttet vila täckt i 5 minuter innan servering. Kom ihåg då att temperaturen stiger oftast 5 grader.

2

Parmesanchips: Värm ugnen till 200 C. Ta fram en plåt med bakplåtspapper, tillsätt den rivna parmesanosten i ett tunt lager och sätt in i ugnen tills osten har smält ca 5-8 minuter. Låt svalna och bryt sedan ner det med händerna till fina bitar.

3

Tomatrisotto: Värm upp buljongen i en kastrull över medel låg värme. Du vill att buljongen ska vara varm när du tillsätter det till riset.

Ta fram en annan stor kastrull och fräs rödlöken och vitlöken i olivolja över medelvärme tills transparent, försiktig så du inte bränner löken.

Tillsätt riset och rör om hela tiden och rosta riset lätt, ca 3-5 minuter.

Häll i vitt vin och låt koka tills det mesta av vinet har absorberats, kom ihåg att röra om samtidigt. Tillsätt då 4 dl av buljongen till riset. Rör om konstant tills det mesta av vätskan har absorberats. Upprepa denna process men med 1 dl buljong åt gången tills riset är al dente. Tar ca 15 minuter. Du vill att riset ska ha lite tuggmåtstånd så koka inte det för länge.

När ditt ris är kokt al dente, ta bort kastrullen från värmen. Tillsätt tomatpurén, smör och parmesanost. Rör om väl.

Smaka av och krydda med salt och peppar efter önskemål.

Servera tomatrisotton med dina lammracks och parmesanchips. Njut :)