

### Cotolette di Agnello alla griglia con verdure e sofritto di pomodoro Grillade lammkotletter med grönsaker och tomat sofritto

#### Ingredienser:

Fyra hela lammracks

#### Marinad:

Timjan fyra nypor  
Rosmarin fyra nypor  
Torkade lagerblad  
Vitlösklyftor 2 st

#### Tomatsofritto:

Tomater 6st färska skällade och skalade (går att byta mot krossade tomater)  
Hackad scharlotten lök 2 st  
Hackad vitlök 4 klyftor  
Olivolja 1/2 dl  
Balsamico vinäger 3 msk  
Socker ett par tre nypor (beror på hur söta tomaterna är)  
Salt  
Grovmalen svartpeppar

#### Grönsaker:

Zucchini 1/2  
Aubergine 1/2  
Rödlök 1 st  
Fänkål 1 st  
Paprika röd 1 st  
Paprika gul 1 st  
Balsamico vinäger  
Olivolja

#### Gör så här:

Börja med sofrition den tar ett par timmar.  
Sveta lök och vitlök i oljan på låg temperatur tills den är mjuk.  
Riv sedan i tomaterna salta peppra och sockra.  
Låt reducera tills den tjock, skvätt då i vinägern och låt reducera ytterligare.  
Smaka av salta och peppra efter behov.

#### Marinaden:

Mortla vitlöken med kryddorna.

#### Lammet:

Skär snitt i fettet på lammet gnid sedan in det med marinaden.  
Låt gärna ligga och dra någon timme.  
Salta och peppra båda sidorna (snåla inte).  
Mönstra dem på grillen kör sedan i ugn på ca 130grader tills kärn temperaturen är 54 grader.  
Ta ut och låt köttet vila några minuter innan ni sätter kniven i det.

#### Grönsakerna:

Skär allt i jämnstora bitar blanda allt med lite vinäger, olja, salt och peppar.  
Rosta i ugnen på 225grader i ca 12-15 minuter.  
Blanda gärna i lite färska örter precis innan servering.

Färdigt att servera!