

Lammgrillspett med parmaskinka i vildblomsolivolja



*Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger*

### *Lammgrillspett med parmaskinka i vildblomsolivolja*

**Till 4 personer:**



*(Förberedelsestid: 30 min / tillagningstid: 4 min)*

8 lammschnitzlar, tunna skivor

8 tunna skivor parmaskinka

8 färska basilikablåd

4 färska rosmarinkvistar

Havssalt

Svartpeppar Trio Noir (Herbaria)

2 msk olivolja

1 msk smör

1 msk Provencalska Vildblommor (Herbaria)

**Lägg lammschnitzlarna** mellan två lager plastfolie och kavla ut dem till jämntjocka skivor. Lägg på basilika och parmaskinka och rulla samman. Stick en rosmarinkvist genom två lammrullar, krydda med salt och peppar. Hetta upp olivoljan i en stekpanna och stek lammspetten ca 1,5 min på varje sida. Tillsätt smör och låt det smälta, låt vildblommorna mjukna i smöret. Skeda blomsmör över lammrullarna och servera direkt.

**Tips:** Till detta passar Ratatouille-risotto med rödvin och Tryffelkycka eller Ratatouille à la Petit Chef

Du hittar fler läckra recept på [www.alltgott.se](http://www.alltgott.se)

Importör: munchmedia, [herbaria@munchmedia.se](mailto:herbaria@munchmedia.se), 070 938 55 53