

## Lammkotletter med getosttimbal och timjansky (4 pers)

*Bild saknas  
för receptet*

### Ingredienser:

	<b>Lammkött:</b>
12 st	lammkotletter
8 st	gröna sparrisar

	<b>Timbal:</b>
125 gr	getost
2 dl	vispgrädde
2 st	ägg
	salt och peppar

	<b>Timjansky:</b>
3 dl	lammsky
1-2 krm	timjan
	majzenamjöl
	smör

Gör så här:

### Timbalen:

Blanda alla ingredienserna och kör dem i mixern. Fördela blandningen i väl smorda formar. Ugn 175° i ca 40 min i vattenbad.

### Lammkött:

1. Koka sparrisen lätt i saltat vatten. Häll av vattnet. Vid servering stek sparrisen lätt tills den fått färg.
2. Stek kotletterna lätt.

### Timjansky:

Koka upp lammsky med timjan. Red av den lätt och smaka av med salt och peppar och en klick smör.