



### **Örtmarinerat lamm 4 personer:**

600g lammytterfile

1dl olivolja

1dl rapsolja

2tsk timjan

2tsk rosmarin

1tsk grovmalen svartpeppar

1 pressad klyfta vitlök

1tsk salt

Blanda allt i en bunke låt stå sedan i minst en timme.

### **Balsambakade romantica tomater:**

12st romantica tomater

Olja plåten lägg på tomaterna med kvisten kvar sedan salta och droppa på balsamvinägercremen. 200 grader i 30 minuter.

### **Honungsgrillat palsternackskiva:**

4st tunna (2mm) palsternackskivor

Pensla med honung på ena sidan. Grilla den andra sidan först sedan den penslade sidan. Salta och peppra.

**Sötpotatistorn:**

2st klyftor vitlök  
4st sötpotatisar  
3msk vispgrädde  
salt och peppar

Rosta vitlöken i 180 grader i 20 minuter. Skala potatisen. skiva en potatis i 3-4mm skivor, de andra potatisen skall kokas. När de är mjuka så häll av vattnet och vispa ner grädden och den rostade vitlöken. Smaka av med salt och peppar. Baka av sötpotatiskivorna på oljat bläck i 200 grader i ca 20 min. Bygg sedan tornet med en potatiskiva sedan pure sedan potatiskiva, pure och avsluta med en skiva högst upp. Sätt in i ugnen 10 min innan servering.

**Rödvinsås:**

1st morot  
1st halv gul lök  
1st halv palsternacka  
1/6 rotselleri  
3msk tomatpure  
1tsk socker  
3msk oxfond  
1,5dl rött vin  
1/2dl vatten  
1tsk timjan  
1tsk rosmarin  
1krm grovmalen svartpeppar

Fräs rotfrukterna ganska hårt. Sedan i med socker och tomatpure. Fräs så att det får färg. Slå på fond sedan vatten och vin. I med kryddorna smaka av och låt det reduceras till ca hälften.

**Garnera med tunnt skivade och friterad jordärtskockor.**