

Recept I Simons panna

4 personer

Lammrostbiff med rostad ratatouille.

Lamm:

4 st rostbiffar

Putsa rent från hinnor, salta och peppra.

Bryn i stekpanna och kör i omgångar på 180 grader i ugn

5 min/vila 3 min ute , 5 min/ vila 3 ute och sedan sista 5 min

För att få ett bra resultat måste man vila köttet under tiden man steker i ugn.

Ratatouille:

1 st zucchini

1 st aubergine

2 st paprika

2 st rödlök

3 klyftor vitlök

2 ask cocktail tomat

Dela ned allt samman och lägg på plåt, salta och peppra.

Lägg i färsk timjan och rör om på ugnsplåten.

Baka allt i ugn 180 grader i ca 25 min eller längre tills grönsakerna blivit mjuka och fått färg.

Lägg upp på tallriken och skiva upp lammet. Servera

Happy cooking!