

## **Recept I Simons panna**

### **Påsklamm med rostade betor och morötter**

1 st liten lammsadel alt frysta lamracks  
Persilja  
Timjan  
Vitlök  
Citronskal

Stycka lammet enligt program.  
Linda in ytterfilen med örter vitlök och citron, bind upp.  
Används lamracks så gnid in dem i hackade färska örter.

### **Rostade betor och morötter**

1 kg betor i olika färger  
1 kg morötter i olika färger  
Skalade smålökar.

Klyfta ner betor och morötter i mindre bitar lägg på lökarna.  
Gnid in i olivolja och salt och peppar alt. timjan , rosmarin  
Baka av i ugn på 200grader ca 40 min  
Efter halva tiden lägg på lammet och 23 dl rödvin, låt det stekas klart i ugn ovanpå rotfrukterna till en innertemp på 55 grader.  
Lägg upp rotfrukterna på ett serveringsfat och skär upp lammet i fina bitar och lägg runt om.

Happy cooking!