



Bild Louise Bondebjer

2016-06-27 14:43 CEST

Recept på lamm till Åsnevinet - sommarens röda grillvin!

Grillarna glöder och vi tycker att det är dags att bidra med lite härlig inspiration under grillsäsongen. Matkreatören och bloggaren Louise Bondebjer har tagit fram ett passande recept på grillat lamm med somriga tillbehör. Passar perfekt till fylliga och smakrika Åsnevinet, Mas Janeil Le Petit Pas 2014 (79687), som kostar 95 kronor.

Recept till [Mas Janeil Le Petit Pas](#)

Grillade lammracks i örtmarinad, serveras med gräslök- och timjansmör, färskpotatissallad och zuccinistubbar.

4 personer

800 gram lammracks

Örtmarinad

½-1 dl god olivolja

2 vitlösklyftor, finhackade

5 msk färsk basilika & rosmarin, finhackade

Gräslök & Timjansmör

100 gram smör (rumsvarmt)

4 msk färsk gräslök & timjan, finhackade

1 vitlösklyfta, pressad

1 nypa flingsalt

Färskpotatissallad

500-700 gram färskpotatis

8 små salladslökar

1 dl pumpafrön, rostade

3 msk olivolja

flingsalt

Zuccinistubbar

2 medelstora zucchini

3 msk olivolja

flingsalt

GÖR SÅ HÄR

Putsa köttet rent från ev senor. Blanda ingredienserna till örtmarinaden i en skål och rör om. Lägg sedan i köttet och ställ svalt och övertäckt i kylskåpet.

Blanda ihop i en skål: smör, örter, vitlök och flingsalt till örtsmöret. Ställ svalt.

Koka de borstade potatisarna mjuka och då de svalnat något, dela i klyftor. Skär salladslökarna på längden, i mindre bitar.

Sätt ugnen på 225 grader. Dela zuccinin till stubbar ca 4- 5 cm höga. Hetta upp en panna med olivolja och stek zuccinin på kortändarna så att de får färg. Ställ sedan i en ugnform och låt ugnsbakas i ca 20 min.

Värm grillen ordentligt! Torka av lammet från marinad och lägg på den heta grillen, ca 10 minuter på var sida, men detta kan variera beroende på lammracksens storlek.

Under tiden, sväng ihop potatis, salladslök, pumpakärnor, olivolja och flingsalt och ställ i en skål.

Ta ut smöret från kylskåpet och servera ur en skål.

Då lammet är klart, låt gärna vila en liten stund så att inte köttsaften rinner ut, skär i önskade bitar och servera med varma zuccinistubbar, örtsmör och färskpotatissallad.

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969
e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06
e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944
e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658
e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.