

Agnello al rosmarino con finocchi *Rosmaringrillat lammrack* *med fänkål*

Ingredienser 4 personer:

3 msk färsk rosmarin + lite extra för garnering
5 vitlöksklyftor
nymalen svartpeppar
flingsalt
olivolja
800 g lammrack med
fettkappan kvar
2 fänkålshuvuden



Gör så här:

Mortla rosmarin, vitlök, peppar och flingsalt med lite olivolja. Gnid in köttbiten med blandningen. Skåra kappan och stick in några rosmarinkvistar i snitten.

Dela fänkålen i kvartar och pensla med olivolja. Grilla tills allt fått fin färg, men köttet ska fortfarande vara rosa inuti, innetemperaturen bör vara 60 grader. Du kan också bryna kött och fänkål i en stekpanna och steka klart i 150 grader i ugnen. Låt köttet vila en stund. Servera sedan med fänkålen.


TOMMASI®
Viticoltori dal 1902

Vinrekommendation:

Tommasi Palanca Ripasso
Art. nr: 2133 149 kr 13%

www.tommasi.se

