

Lammekoteletter og ratatouille

12 lammekoteletter

Olje til steking

1 bunt basilikum

1 dl olivenolje

4 hvitløkfedd uten skall og spire

1 grønn squash

1 aubergine

2 biffotomater

2 store løk

Rosmarin

Frisk timian

Olivenolje

Salt og pepper

Slik går du frem

Lag en pesto med basilikum, hvitløk, olivenolje og salt. Alt kjøres i en blender til en glatt og homogen masse. Skjær alle grønnsakene i 1-2 mm tynne skiver og legg dem som 4 sirkler på bakepapir penslet med litt olivenolje. Grønnsaksskivene skal legges annenhver en i taksteinsmønster og formes til en diameter tilsvarende tallerkenens innvendige størrelse på ca. 16 cm. Grønnsakene saltes og pensles med pestosausen og stekes i ovn på 200 grader i 5 minutter. Legg de 4 ratatouille-bunnene over på varme tallerkener. Hold dem varme i ovnen mens kotelettene stekes. Salte og pepre kotelettene. Stek kotelettene i en panne eller på grill med noen dråper olivenolje i 2 minutter på hver side. Bruk sterk varme slik at kotelettene blir sprøstekte utvendig og rosa innvendig. Lammekotelettene pensles lett med pesto og legges på ratatouillen. Dekoreres med litt frisk basilikum, timian eller rosmarin.