

Lammeryg med krydderurte-tapanade

Lam

Påske

50 min

4 personer

Ingredienser

Opskrift til 4 personer

Lammeryg med krydderurte-tapanade

Lammeryg	1 stk.
Hvidløg	2 fed
Kapers	50 g
Olivenolie	2 dl
Tomater	500 g
Oliven	100 g
Rød peberfrugt	1 stk.
Basilikum	1 g
Salt	
Peber	
Krydderurter: Dild-kørvel-timian eller ramsløg	

Fremgangsmåde

Lammeryg med krydderurte-tapanade samt salsa af tomat, oliven og basilikum.

Lammeryggen krydres godt med salt og peber og sættes i en forvarmet ovn ved 190°C i 30 minutter.

Tapanade

Krydderurter, hvidløg og kapers hakkes groft.

Det hele røres sammen til en tapanade.

Tapanaden smøres på den stegte lammeryg og herefter skal lammeryggen hvile i 20 minutter tildækket med klæde inden udskæring.

Salsa

Tomater, oliven og peberfrugt skæres i små tern og smages til med olivenolie, basilikum, salt og peber

