

Parmesanstegte Lammekoteletter med Krydderomelet og Bruschetta

- 4 personer



Lammekoteletter:

12 enkelte
Lammekoteletter
50 G Friskrevet
Parmesanost
100 G GOD RASP
1 sammen pisket æg
olie til stegning
salt og peber

omelet:

500 G FRISK BABYSPINAT
2½ DL VAND
8 æg
salt og peber
½ DL OLIVENOLIE

BRUSCHETTA:

2- 3 store hakkede
tomater
6 friske hakkede
basilikumblade
½ DL fin olivenolie
1 tsk. balsamico eddike
groft salt
4-8 skiver filonebrød 1
cm tykke
1-2 fed hvidløg

Parmesanstegte Lammekoteletter
vend koteletterne i osten. dyb dem i
ægget og vend dem derefter i raspen.
Ryst det overskydende rasp af.
steg dem i olie til de har fået en dejlig
gylden og sprød overflade. krydr godt
med salt og peber.

Lægges i et varmt serveringsfad.

omelet med spinat og ost

1 fint hakket hvidløg
125 G Pecorino i tynde skiver
kog spinaten i vandet 5 min. Lad den dryppe
godt af i et dørslag og pres den
overskydende væde ud.
Pisk æggene sammen og krydr med salt
og frisk peber.

Hæl olien i en ildfast pande med
metalhåndtag og sauter hvidløget til det
er gyldent. vend spinaten i. Rør forsigtigt
æggene i og læg osteskiverne ovenpå.
løft i kanterne, så æggemassen kan løbe
ned i bunden. steg den i 5-10 min til den er
fat i bunden og lidt våd i toppen. sæt den i
ovnen under grill 1-2 min til den er hævet,
gylden og osten er smeltet.

BRUSCHETTA

Bland tomater, basilikum, olie, balsamico
og salt godt. rist brødsiverne og gnid
dem straks efter med hvidløg på den ene
side. skær dem igennem på skrå, hvis de er
meget store. fordel tomatblandingen på
og server straks.

