

# LAMMEKOTELLETTER MED PEBERRUB

*Lam hører sig påsken til, og vil du forkæle venner og familie lidt ekstra til påske i år, kan du følge denne lækre opskrift på lammekoteletter med peberrub, som Lorang&Co har sammensat.*

## Det skal du bruge

8-12 lammekoteletter  
1 spsk. kværnet sort peber  
1 ts. flagesalt  
1 ts. chiliflager  
1 ts. løgpulver  
1 ts. oregano  
En smule olivenolie

Køb koteletter skåret af kronen, eller de mere almindelige, dobbelte koteletter. Begge dele er skønne på grillen med denne nemme peberrub.

## Salat

1 bundt grønne asparges, 250 g  
2 hjertesalater, i både  
8-10 radiser, i tynde skiver  
2 skoleagurker, i tynde skiver  
Olivenolie  
God eddike, fx æbleeddike eller hvidvinseddike  
Salt og peber

## Sådan gør du

1. Tag kødet ud af køleskabet.
2. Bland peber, salt, chiliflager, løgpulver og oregano og bland lam med rub. Lad det trække i 5-10 minutter.
3. Dryp koteletterne med lidt olivenolie og grill dem på den varme grill.
4. Knæk den nederste ende af aspargesene og kassér den.
5. Gnid asparges med en smule olie og grill dem.
6. Anret salat toppet med asparges, radiser, agurk og dryp med olivenolie og eddike og krydr med salt og peber.
7. Servér straks koteletter med salat.

TIP: Rubben er også fantastisk til steak! Velbekomme.



## Lammekoteletter med peberrub

– let ret til 4 personer



**XL-WEBERKLUBBEN HOS XL-BYG ELLING GRUPPEN**  
**SE FLERE OPSKRIFTER PÅ [BIT.LY/XL-WEBERKLUBBEN](https://bit.ly/xl-weberklubben)**