



## Lamm med kanelstekta fikon och halloumi

### Ingredienser 4 personer

---

4 st	lammkotletter, (500 g), dubbla
2 tsk	olivolja
1 tsk	spiskummin
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar

### SERVERING

6 st	fikon, färska
1 msk	smör
1 msk	strösocker
2 tsk	kanel, mald
200 g	halloumiost, 1-2 paket
1 paket	rucolasallad
100 st	mandelspån, rostade, 50-
1 tsk	flingsalt
	svartpeppar

### Tillagning

---

Kanelstekta fikon, halloumiost och rucola gör de redan goda lammkotletterna till en ännu festligare rätt. Vi vill gärna rekommendera att prova fikonen också separat till ost!

1. Gnid kotletterna med olja, spiskummin, salt och peppar. Rosastek dem 2-3 min i en het panna och lägg upp.

2. Klyv fikonen, smält smöret i den urtorkade stekpannan, strö socker och kanel över botten och stek fikonen med snitt ytan ner över medel värme ca 2 min. Lägg upp dem med köttet.

3. Torka ur pannan, skiva och stek halloumiosten i olivolja.

4. Varva den på fatet med det övriga samt rucola. Salta, peppra och strö över en handfull rostade mandelspån.