LAMMEKOTELETTER PROVENÇALE

(Til 4 personer)

**Ingredienser**

6 tomater (evt. 1 dåse flåede tomater uden væde)

1 løg

½ spsk olie

1 dl hvidvin

10 sorte oliven

 ½ tsk timian

Salt, peber

8 lammekoteletter

½ fed hvidløg

Salt, peber

**Vejledning**

Gnid koteletterne med hvidløg og steg dem i en pande. Tag dem op og hold dem varme.

Skold og flå tomaterne og skær dem i kvarte.

Hak løget og svitse det i olien i en pande.

Tilsæt tomater og hvidvin.

Lad saucen småkoge under låg i 3-4 minutter.

Hak oliven og tilsæt dem sammen med timian.

Kom koteletterne i panden og varm dem op.

Server med ris eller pasta.