

LAMMROSTBIFF med spansk potatissallad

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Gnid in paprikan med olja och rosta i ugnen på 200C i 15 min. Låt svalna och skär ner i mindre bitar och lägg i en skål.
 2. Häll av oljan från kronärtskockan i en skål. Tillsätt $\frac{1}{2}$ pressad citron, en halv riven vitlöksklyfta och smaka upp med rikligt med salt.
 3. Koka potatisen i lätt saltat vatten tills de är mjuka. Skär ner i mindre bitar och lägg i skålen tillsammans med kronärtskockan, kaprisen, hackad salladslök och skivad rödlök till skålen. Tillsätt dressingen du gjorde i steg två och blanda runt.
 4. Grilla lammet till en inntertemperatur på 58C. Vill du inte grilla kan du steka lammet runt om i smör och baka klart i ugnen på 180C till inntertemperatur på 58C. Låt köttet vila och skär upp i skivor. Smaka upp köttet med salt när du skurit upp, på så sätt blir köttet bra saltat överallt och varje tugga blir perfekt.
 5. Rosta pinjenötter i en torr panna tills de fått lite färg.
 6. Stek pemientos de padron i en panna med lite olja eller grilla på grillen tills de fått lite färg.
1. Lägg potatissalladen på ett serveringsfat. Toppa ruccola, pinjenötter, pemientos, rosmarin och det grillade köttet.

INGREDIENSER:

(receptet är för 4 personer)

- 600-800 gram lammrostbiff
- 16-20 små färskpotatisar
- 1 burk kronärtskockhjärtan (290 gram totalt)
- $\frac{1}{2}$ burk gröna oliver
- $\frac{1}{2}$ burk cocktail kapis
- 2 st röd spetspaprika eller vanlig röd paprika
- 1 rödlök
- 1 påse salladslök
- $\frac{1}{2}$ vitlöksklyftor
- 1 förpackning Pemientos de padron
- 1 kruka rosmarin
- 1 påse ruccola
- 2 påsar pinjenötter
- 1 citron
- Salt efter smak



VINTIPS!

Till denna rätt vill jag tipsa El Gran Botánico Alijares – ett exklusivt nytillskott i mindre format! Priset på 139 kr för denna halvbox (1,5 l) är extremt prisvärt för detta fina vin.

Artikelnr: 2577 • Pris: 139 kr • Volym: 1500 ml



FLER RECEPT HITTAR DU PÅ:
www.smartsenior.se/fredagstipset