


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Kryddstekt lammrostbiff med rosmarinpotatis och kryddsmör



## Kryddstekt lammrostbiff med rosmarinpotatis och kryddsmör

 Spara i dina favoriter

[Ta del av erbjudandet](#)

En härlig lammrostbiff med örtsmör, rosmarinstekt potatis och vitlöksfrästa haricots verts. Bästa tipset att få råstekt potatis perfekt är att låta den dra i iskallt vatten när du skivat upp den. Detta gör att stärkelsen försvinner vilket gör att potatisen inte klibbar ihop och får mycket bättre stekyta

Så här gör du:

1. Putsa köttet från hinnor, salta och peppra med svartpeppar runt om. Stek köttet runt om i smör och olja tills fin färg. Lägg på plåt eller i ugnform och kör i ugnen på 150-170C till 58-60C innertemp.
2. Skiva potatisen tunt och skölj i kallt vatten så stärkelsen försvinner. Torka av i handduk tills helt torr. Stek i samma panna som köttet och addera en klick extra smör. Stek på medeltemp tills fin färg och mjuka. Mot slutet adderar d hackad rosmarin och flinsalt och steker någon minut till.
3. Blanda rumstempererat smör med en riven vitlöksklyfta, hackad persilja och timjan och lite citronest. Smaka av med salt.
4. Skär av ändarna på haricots verten och stek i smör i panna några minuter. Addera en riven vitlöksklyfta och stek någon minut till. Smaka av med salt och dra åt sidan. Se till att de får lite färg men fortfarande har lite spänst och tuggmotstånd kvar.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

### Ingredienser

Vintips till detta recept - Conde Valdemar Gran Reserva

Receptet är för fyra personer.

- 4 st lammrostbiff
- 8-12 fast potatis
- 100 gr smör
- 1 kruka persilja
- 1 kruka timjan
- 1 kruka rosmarin
- 2 klyfta vitlök
- 1 citron
- Några drag med svartpepparkvarnen
- 2 påsar haricot verts



### Bli medlem nu!

Välj det som passar dig bäst 

[Nästa steg >>](#)