



Grillat lamm med brynt vitlökssmör, krämig gratäng och bakad tomatsallad



Gilla 0



Dela

Grillat lamm - perfekt till påsk!

Vintips till detta recept - Roodeberg >>

En grillad lammrostbiff med en gratäng på restaurangvis som gör den extra krämig. Tomatsalladen är en riktig favorit också. Stoppa in tomaterna i ugnen och glöm bort dem några timmar så har du basen till en riktigt god och smakrik sallad.

Så här gör du:

1. Dela tomaterna på mitten, skär ner schalottenlöken i strimlor och lägg i en ugnform. Ringla över lite livolja, flingsalt och svartpeppar. Baka i ugnen på 95C i 2-6h. Låt svalna av. Innan servering blandar du tomat och lök med mixad sallad, ringla över olivolja och smaka upp med flingsalt och svartpeppar.
2. Skiva ner potatisen i 2-3 mm skivor, hacka lök och vitlök fint och lägg allt i en kastrull. Häll på grädde och mjölk så det täcker. Koka gratängen tills potatisen är mjuk. Tillsätt salt och peppar och smaka av. Lyft upp potatis och lök i en form och slå på den nedkokta gräddmjölken så det blir en bra fördelning i formen. Täck med osten och gratinera 15 min i ugn på 200C eller tills gratängen fått fin färg.
3. Lägg smör i en kastrull och lägg i krossad vitlök och rosmarin. Låt steka på medelvärme tills vitlöken fått färg och rosmarinen är "friterad" Var försiktig med temperaturen så smöret och vitlöken inte bränns.
4. Torka och salta köttet runt om och gnid in i lite olja. Grilla på hög värme tills köttet fått fin yta runt om och grilla sedan på indirekt värme till innertemp på 58C. Låt köttet vila och skär upp i skivor. Salta köttet med flingsalt och svartpeppar när du skurit upp.

Lägg upp på tallrik och toppa köttet med en sked eller två av det smakrika smöret.

Ät tillsammans med kokt potatis. Jag föredrar delikatesspotatis eller mandelpotatis.

Ingredienser

Receptet är för två personer.

2 st lammrostbiff

2 st klyftor vitlök

1 kruka rosmarin

3 msk smör

1 fpk körsbärstomater av bra kvalitet

2 st schalottenlök

olivolja, salt och peppar

Gratäng

4 st mjölig potatis

2 dl grädde

2 dl mjölk

1 klyfta vitlök

1 gul lök

salt och peppar

Lagrad ost typ prästost och parmesan

Vintips till detta recept - Roodeberg >>



Rabatter för 55 plus

Bli medlem nu!

Din mailadress

- Månadsbetalning, ingen bindningstid för 20 kr
(Flexibelt & enkelt)
- 12 månader för 199 kr
(Standard)
- 36 månader för 299 kr
(Populärt val)