



Grillad lammytterfilé med grillad lökrisotto

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Vad säg som en grillad lammytterfilé med en krämig risotto packad med grillad sommarlök/knipplök? Pricken över i är också några droppar lagrad crema di balsamico som ger en underbar smak till rätten.

Så här gör du:

1. Skär av löken en liten bit upp på stjälken men spara den övre delen till senare. Klyv på mitten men strunta i att ta bort det yttersta lagret, det skyddar löken på grillen. Gnid in snittyterna med lite olja och grilla så att de får rejält med färg på snittytan, vänd och grilla någon minut till på baksidan. Låt ligga på grillen på indirekt värme tills allt är klart att servera.
2. Hacka schalottenlöken fint och svetta i rikligt med olivolja någon minut på medel+ värme i en kastrull. Tillsätt riset och låt det svettas någon minut också. Slå på vitt vin och sänk värmen till 3-4 av 10 och låt vätskan sjuda in i riset. Tillsätt lite mer buljong och rör runt. När riset absorberat buljongen tillsätter du mer buljong och rör runt, fortsätt processen tills riset är al dente. Ta bort yttre lagret på löken och dela ner i mindre bitar. Strimla den övre gröna delen från löken också. Tillsätt smör, parmesan och löken i risotton och rör runt.
3. Torka av köttet och gnid in med olja. Grilla på direkt värme tills fin färg runt om (1min per sida) och lägg på indirekt värme för att gå klart upp till 57C. Skär köttet i skivor och salta snittyterna med flingsalt.

Lägg upp allt på tallrik och toppa med lite balsamico.

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

Ingredienser

Vintips till detta recept: [Saint Clair Origin >>](#)

Receptet är för två personer.

- 200-300 gram lammytterfilé
- 1 knippe sommarlök/knipplök
- 2 st schalottenlök
- 2 nävar risottoris
- ½ dl vitt vin
- 5 dl kycklingbuljong
- 1 rejäl näve parmesan
- 25 gram smör
- Lagrad crema di balsamico

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Nästa steg >>