

Lammfilé med rostad vitlökspotatis och vitvinsås

- 1 kilo lammfilé
- 4 matskedar olivolja
- 2 matskedar kikkoman soja
- 2 teskedar flingsalt
- 1 tesked nymalen svartpeppar
- 2 kvistar färsk rosmarin
- 2 kvistar färsk timjan
- 3 stycken krossade vitlöksklyftor
- 3 matskedar smör till stekning
- 2 matskedar olivolja till stekning

Vitlökspotatis

- 800 gram mandel- och blå kongo-potatis
- 2 teskedar flingsalt och nymalen svartpeppar
- 4 matskedar smör till stekning
- 2 matskedar olivolja till stekning
- 1 näve färsk hackad persilja
- 3 pressade vitlöksklyftor

Vitvinsås

- 2.5 deciliter torrt vitt vin
- 2 matskedar smör
- 2 teskedar hackad färsk timjan
- 1 matsked koncentrerad kycklingfond
- 4 deciliter matlagningsgrädde
- 0.75 deciliter riven parmesan
- salt och peppar, efter smak