



Lammsmäcka med klyftpotatis

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Lammfärsen är så mjuk och trevlig. Jag säger det för att de flesta, även jag, oftast äter och talar om steken och kotletterna.

INGREDIENSER

Lammsmäcka

- 400 g lammfärs
- 2 msk ströbröd
- 1.5 dl vispgrädde
- 2 st ägg
- 0.5 dl hackad persilja
- 1 stor pressad vitlöksklyfta
- 1 tsk hela gula senapskorn
- 1 tsk grovkrossade senapskorn
- 1 msk fransk senap
- 1 nypa färsk timjan
- 1.5 tsk salt
- 1 nypa svartpeppar
- 1 klick smör till stekning



Klyftpotatis

- 1 kg fast potatis
- 75 g smält smör
- 1 nypa flingsalt
- 1 nypa peppar
- 1 nypa färsk timjan eller rosmarin

Tillbehör

- 250 g haricots verts
- 2 st schalottenlökar
- 1 msk smör
- salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 250°. Börja med klyftpotatisen. Skölj och borsta potatisen väl. Skär den i klyftor och lägg dem i en långpanna. Häll över smör eller olivolja, salt, peppar och eventuellt färska örter. Vänd runt så att all potatis får fett och kryddor på sig. Stek mitt i ugnen i 20-25 minuter tills potatisklyftorna fått fin färg och är mjuka. Vänd runt några gånger.
- 2** Blanda ströbröd och grädde och låt svälla i 10 minuter. Tillsätt färsen och resten av ingredienserna och arbeta ihop till en smidig smet. Forma åtta till tolv biffar av färsen. Hetta upp smör i en stekpanna och stek lammsmäckorna på medelvärme i 3-5 minuter på varje sida.
- 3** Skala och hacka schalottenlöken. Koka upp lättsaltat vatten, lägg i haricots vertsen och låt koka i cirka 5 minuter, häll sedan bort vattnet. Fräs löken mjuk i smöret i en kastrull och vänd ner haricots vertsen. Rör runt och salta.
- 4** Servera lammsmäckorn med klyftpotatisen och kokta haricots verts.