



LAMM

Lammstek med potatisgratäng

Kock: **Per Morberg** Tid: **180 min** Portioner: **4**



Den här lammrätten med en krämig potatisgratäng och ett gott rödvin gör livet värt att leva!

INGREDIENSER

1 kg lammstek, ca
4 st delade vitlöksklyftor
2 msk hackad färsk rosmarin
2 msk hackad färsk timjan
salt och svartpeppar
0.5 st ev. pressad citron
smör till stekning

Potatisgratäng

1 kg mjölig potatis (12 st)
2.5 dl vispgrädde
2.5 dl mjölk
1 st gul lök
0.5 st purjolök
3 st vitlöksklyftor



salt och peppar
hackad gräslök till garnering

Servering

kokta haricots verts

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 175°C.
- 2** Gör 5-7 ca 10 cm djupa hål i köttet med ett brynstål. Proppa hålen fulla med vitlök, rosmarin och timjan. Gnid in steken i salt och peppar, örter och eventuellt citron. Bryn den i smör och se till att den får färg på alla sidor.
- 3** Stick in en kötttermometer på det tjockaste stället och lägg steken på ett galler. Ställ in den i ugnen med långpanna under som fångar upp skyn. Stek tills termometern visar 62-65 grader, 60-80 minuter. Lamm får gärna vara rosa inuti. Ös lammsteken med skyn under stekningen.
- 4** Förbered potatisgratäng under tidensom lammsteken är i ugnen. Skala och skär potatisen i ca 3 mm tjocka skivor och koka dem halvmjuka i gräddmjölken, 5-10 minuter. Skala och hacka löken och skölj och hacka purjolöken. Blanda med potatisen, pressa ner vitlöken och salta och peppra.
- 5** Ta ut lammsteken ur ugnen och låt köttet vila. Höj värmen i ugnen till 200°C. Häll potatisblandningen i en smord ugnform och grädda gratängen i 30-40 minuter. Strö över hackad gräslök vid serveringen. Servera lammsteken med potatisgratäng och kokta haricots verts.