



Lammstek

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **90 min** Portioner: **6**

Det viktigaste när man ska laga en lammstek till en buffé är att den ska vara saftig nog att klara sig utan sås.



Därför steker jag lammsteken på låg värme i ugnen och låter den vila ordentligt i folie innan det är dags att skära upp.

Lammstek är en favorit hos många, tyvärr misslyckas många med att få den sådär härligt saftig.

Men detta recept på lammstek kommer ge både dig, din familj alternativt dina gäster en underbar smakupplevelse.

INGREDIENSER



- 1 kg lammstek (benfri)
- 2 msk honung
- 1.5 tsk salt
- 1 tsk peppar
- 2 klyftor vitlök
- 2 tsk färsk rosmarin
- 0.5 st citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka rosmarin och pressa citron, rör ihop tillsammans med kryddor i en skål.
- 2** Pressa vitlöken i skålen och häll i honungen, blanda ordentligt.
- 3** Gnid lammsteken med marinaden och bryn sedan i en stekpanna med smör, se till att alla sidor får fin färg.
- 4** Ställ i ugnen på 120 grader tills du når en innertemperatur på köttet på 58 grader.
- 5** Vira i folie och låt vila i minst 5 minuter innan du skär upp och serverar.