

KÖTT

Lammsmäcka med klyftpotatis

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

45

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.