LAMM

Lammstek med potatisgratäng

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Denna härligt rosmarindoftande dilammsteken med en krämig potatisgratäng kommer göra succé på middagsbjudningen.

Gå till en bra köttbutik och hitta ett fin lammstek med ben på cirka 2,5 kg.

INGREDIENSER

LAMMSTEK
2.5 kg lammstek
2 st lökar
1 st vitlök
1 st morot
1 bit rotselleri
2 st palsternackor
1 kvist rosmarin
1 kvist timjan
4 st lagerblad
4 msk tomatpuré
5 st pepparkorn

1 skvätt rödvin
1 msk smör
1 msk salt

POTATISGRATÄNG
1 kg potatis
2 st gula lökar
3 st vitlöksklyftor
3 dl mjölk
3 dl vispgrädde
3 dl riven ost
1 msk salt
1 msk vitpeppar
1 msk svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Bena ut steken och lägg den åt sidan.
2. Lägg skrovdelarna i en långpanna tillsammans med rotfrukterna, tomatpurén och lökarna.
3. Rosta i ugn på ca 200 grader.
4. Stek Gnid in steken med salt och lägg i vitlöksklyftor och rosmarin. Bind ihop steken.
5. Bryn den lätt i smör i en stekpanna.
6. Lägg över steken på rotfrukterna och benen.
7. Sänk till 175 grader och stek i 40-50 minuter eller tills steken uppnår ca 65 grader inuti.
8. Lägg steken i folie. Blanka sidan på foliet inåt!
9. Vila!
10. Skysås Häll på en skvätt rödvin i långpannan och koka ihop.

11 Sila fonden i en kastrull och smaka av med salt och peppar. Vid behov kan skyn redas av något.

12 Potatisgratäng Skala potatisen.

13 Skala och hacka vitlöken.

14 Skiva potatisen och den gula löken tunt, ca 3 mm. Antingen om man har mandolin eller för hand.

15 Lägg potatisen i en kastrull med vispgrädden och mjölken.

16 Låt koka sakta tills potatisen nästan är mjuk.

17 Smaka av med salt och peppar.

18 Häll upp i en ugnsfast form.

19 Strö på osten och gratinera med bara övervärme i ugnen tills den börjar bli lätt gyllenbrun ovanpå.

20 Servering Servera lammet med rotfrukterna, skyn och potatisgratängen.