LAMM

Lammstek med potatisgratäng

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

180

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 köttermometer 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 ugnsform och grädda gratängen i 30-40 minuter. Strö över hackad gräslök vid serveringen.
Servera lammsteken med potatisgratäng och kokta haricots verts.