

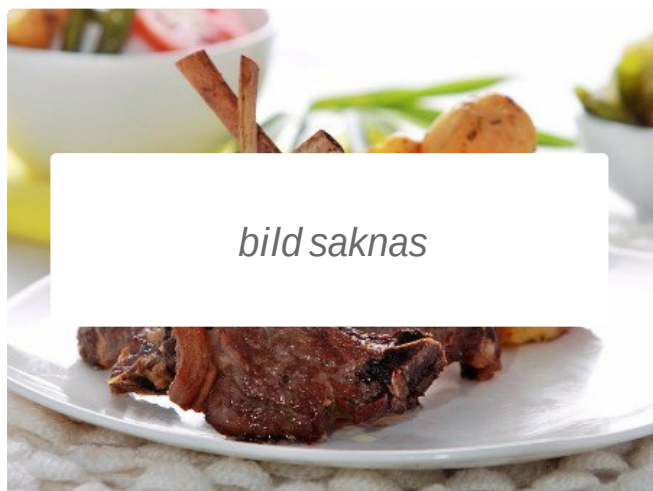


bild saknas

- 4 port
- Lammkött, Huvudrätt, Fest

NÄR LAMMEN TYSTNAR

Ingredienser □

1,5 kg lammstek (*Lammracks*)
 1 st palsternacka
 150 g smör
 1/2 st lök, röd
 3 st morötter (*stor*)
 1 st kålrot
 1 st rotselleri
 1,5 st lök, gul
 3 st potatis
 400 g kantareller
 1/2 dl fond, kalv
 1 msk balsamvinäger
 3 dl grädde, mellan
 1 msk matolja (*tryffelolja*)
 1 skiva kavring (*smulas*)
 200 g rödbetor

Gör så här □

Recept från "Halv åtta hos mig", Martin Nilsson.

http://www.recept.nu/1.305721/martin_nilsson/varmratter/kott/nar_lammen_tystnar

Kan ses på TV4 Play

http://www.tv4play.se/hem_och_fritid/halv_atta_hos_migvideoid=1.1515771&selld=1.1246258&currPage=0

Ingredienser

1.5 kg lammracks
 Salt, efter smak
 Peppar, efter smak

Puré

1 st palsternacka
 50 g smör
 0.5 st röd lök

Rotfruktspytt

3 st stora morötter
 1 st kålrot
 1 st rotselleri
 1 st gul lök
 3 st potatis

Sås

400 g kantareller
 0.5 st gul lök
 100 g smör
 2 dl vatten
 0.5 dl kalvfond
 1 msk balsamvinäger
 3 dl grädde
 1 msk tryffelolja
 Mjöl

Garnering

1 skiva smulad kavring
 200 g rödbetor
 Smör
 Salt

1. Lammracks

Börja med att putsa lammracks och se till att du tar bort senor och fett efter eget huvud och smak, mycket av smaken sitter i fettet.

2. För att senare kunna dela bitarna skär jag ett litet snitt mellan dem.

3. Slå 50 gram smör i en stekpanna, smörets mängd är viktig. Full värme på stekpannan!

4. Lammracks läggs i hela, inte i bitar.

5. Salta, en tesked och pepprar, lika mycket.

6. Efter en minut i stekpanna lägger du lammracks i en ugnssäker form.

7. In i ugnen åker lammet och med en sticktermometer ser vi att temperaturen ligger perfekt kring 60 grader.

8. Garnering

Kavring delas i smulor för att torrostas. Vid torrostning, var ständigt närvarande och rör om för att undvika klumpar och risken att bränna vid brödsmlorna.

9. Efter rostning sätt gärna in i ugnen. Detta skall sedan strös över purén av palsternacka.

10. Rödbetor skalas för att sedan tärnas för garnering.

11. Rödbetor steks separat med smör och salt. Lägg dem sedan i en form som går in i den 60 gradiga ugnen.

12. Rotfruktspytt

Tärningar görs av skalade grönsaker; morötter, lök, kålrot och rotselleri samt potatis. Denna pytt steks på, till lätt färgad.

13. Puré

Palsternacka skalas och kokas i femton minuter.

14. Efter avrinning läggs femtio gram smör och de färdigkokta palsternackorna i en gryta för att paras ihop när vi använder oss av