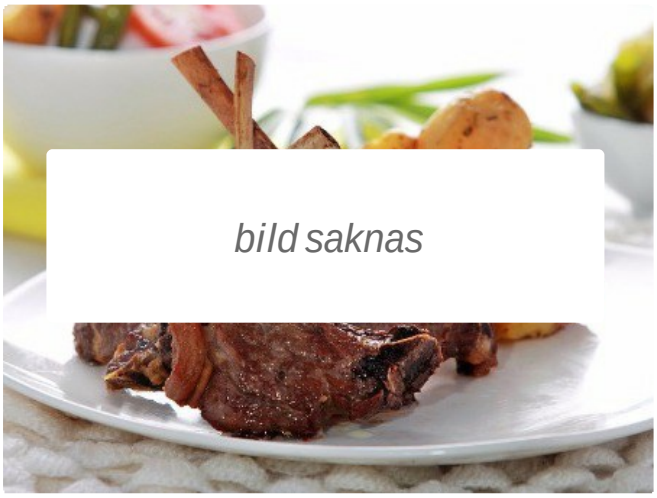


inköpslistan.se

Av: Richard Axelsson

- 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&selId=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 brödsmulorna.
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