

Bräserad lammbringa med vitlök, rosmarin och citron

Lammtunnbringan fylls med klassiska lammkryddor; färsk rosmarin, vitlök och citron, och tillagas långsamt i ugn med rotsaker och tomater. Bräsringen med vin och buljong i låg temperatur tar fram lammets alla fina smaker och ger även grunden till en mustig sås. Lammrullen serveras med rostad potatis, spenat, oliver och parmesanost som förstärker smakupplevelsen av Italien och Toscana.

Antal personer: 4

Ingredienser

4 vitlöksklyftor
2 citroner
ca 1 kg lammbringa (lammtunnbringa)
svartpeppar
3 msk hackad färsk rosmarin
1 msk flingsalt
steksnöre
2 gula lökar
3 morötter
2 palsternackor
4 tomater
2 msk olivolja
2 1/2 dl vitt matlagningsvin eller vitt vin
5 dl hönsbuljong (vatten och fond eller buljongtärning)
2 tsk majsstärkelse (Maizena)
salt



Gör så här

1. Sätt ugnen på 150°C.
2. Skala och hacka vitlöken fint. Riv det yttersta skalet från citronerna. Lägg ut lammbringan med köttssidan uppåt. Krydda med svartpeppar. Fördela vitlök, citronskal, rosmarin och salt jämt över hela bringan. Rulla ihop köttet från långsidan så att rullen blir lång och smal. Bind ihop rullen med steksnöre.
3. Skala lök och rotfrukter och skär dem i 3 cm stora bitar. Dela tomaterna i 4 klyftor.
4. Bryn köttet runt om i olivoljan. Ta upp köttet och lägg det i en ugnssäker form. Bryn lök och rotfrukter i samma panna som köttet brynts i. Tillsätt vin, buljong och tomater, koka sakta några minuter och häll sedan över buljong och grönsaker över lammrulladerna. Sätt in formen mitt i ugnen ca 2 timmar eller tills lammbringans innertemperatur är 85°C. Vänd lammrullarna några gånger under tiden de är i ugnen.
5. Ta upp lammet och låt det vila. Plocka upp rotfrukterna. Häll lök, tomater och buljong i en kastrull och koka sakta ca 10 minuter. Sila av buljongen i en ny kastrull, koka upp och red av buljongen med majsstärkelse utblandat med lite vatten. Smaka av såsen med salt och peppar.
6. Ta bort steksnöret och skiva lammbringan.



7. Servera med såsen, rotfrukterna och rostad potatis som blandas med spenat, oliver och flagad parmesan.