

Grillad lammfog

Saftig lammfog från grillen som serveras med ljummen pplevingrett och tomatsallad.

Antal portioner: 6-8 Färdigt på: 35-40 min

Ingredienser

Lammbogen

ca 2 kg urbenad lammfog med laggbenet kvar
1 st vitlök
Färsk rosmarin
1 msk salt
1 dl olivolja

pplevinaigrette

2 st finhackade schalottenlökar
1 dl olivolja
2 tsk morckt muscovadosocker*
1 st citron, saft
3 msk vatten
1-2 dl pplepure**
2 msk grov senap

Tomatsallad med brodkrispiga brödsmulor

1 kg blandade tomater
Stekskyn från lammet
Salt och peppar
200 g färsk vitt bröd
1-2 msk olivolja



Gör så här

1. Lammbogen

Sätt igång grillen och lat det bildas en bra glodbdad.

2. Grilla köttet tills det blir en god grillta. Lägg upp bogen på en rostfri ugnform, gnid in köttet med salt, svartpeppar vitlök och rosmarin samt 0,5 dl av oljan.

3. Fördela glodbadden i sidorna och sätt formen på grillgallret. Sätt på locket och öppna spjället. Efter 10 minuter kan du börja ösa lammet med resterande oljan. Vänd köttet lite då och då.

4. Grilla köttet till en innertemperatur av 58 grader eller i ca 20 minuter, låt vila i ca 10 minuter innan det ni skär upp det. Spara stekskyn till tomatsalladen.

5. pplevinaigrette

Lägg lök, olja, socker, citronsaft och vatten i en kastrull. Låt koka upp och sjud det sedan i ca 5 minuter.

6. Ta i pplepure och grov senap tills det blir en rinning men ändå lite tjock vinaigrette.

7. Smaksätt med svartpeppar och salt.

8. Tomatsallad med krispiga brödsmulor

Dela tomaterna med stjälken, på hälften, på längden. Lite hur man vill.

9. Lägg i en skål och blanda i ca 1-2 msk av lammskyn, ta direkt ur ugnen.

10. Skär bort kanterna på brödet, grilla det gyllenbrunt och knaprigt.

11. Riv det i bitar och blanda upp med tomatsalladen.

*Muscovadosocker är ett råsocker som tillverkas av sockerrör från Mauritius.

**pplepure hittar man utan socker i barnmatshyllan!

