

Lammrostbiff med basilika- och citronolja

Rostbiffen är en del av lammsteken och blir mycket mör och god. Det går mycket bra med andra styckningsdetaljer från steken.

Antal personer: 4

Ingredienser

600 g lammrostbiff
2 tsk salt
smör till stekning

Marinad

1 ½ msk timjan
2 kvistar rosmarin
2 st hackade vitlöksklyftor
1 tsk nymald svartpeppar
1 dl olivolja

Ört- och citronolja

1 kruka basilika
1 citron
1 dl fin olivolja
½ tsk salt

Gör så här

Rostbiffen ska gärna marineras i minst 6 timmar.

1. Blanda marinaden i en bunke och lägg ner rostbiffarna. Blanda runt så att alla kommer åt marinaden. Låt gärna marinera 6 timmar eller mer.
2. Ört- och citronolja: Mixa basilikan, riv det yttersta på citronskalet och blanda ner. Tillsätt oljan och mixa igen. Smaka av med salt.
3. Sätt ugnen på 125°. Bryn lammrostbiffarna i smör. Salta under tiden.
4. Lägg sedan rostbiffen på plåt med bakplåtspapper och låt steka färdigt i ugnen. Stick in en termometer och stek till cirka 58° för rosa kött.
5. Låt köttet vila 15 minuter innan du skär upp och servera med citronoljan och exempelvis potatisgratäng eller glaserade rotfrukter enligt nedan.

Glaserade rotfrukter 200-225°C

Palsternacka, potatis, morötter, rödlök, vitlök. Lägg dem skivade i större bitar på ett ungsäkert fat, strö över timjan, olivolja och salt, stek ca 35min.

