

# Lammstek Provençale

När du ska tillaga en stek är en kötttermometer ett bra hjälpmedel. Termometern ska visa 70° för rosa lammkött och 75° för genomstekt. Bjud steken med grönsaksgratäng, sky och eventuellt kokt eller stekt potatis.

**Antal portioner: 8**

## Ingredienser

2 ½ - 3kg lammstek med ben  
salt och malen vitpeppar  
2 tsk rosmarin  
4 vitlöksklyftor  
smör  
vatten och/ eller vitt vin

## Gratäng:

1 normalstor zucchini  
1 normalstor aubergine  
4 fasta tomater  
salt, svartpeppar  
1/2 dl olivolja  
1/2 dl smulat vitt bröd  
1/2 dl finhackad persilja  
1 vitlöksklyfta



## Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°. Skala och dela vitlöksklyftorna på längden. Putsa steken, gör hål med vass kniv och stick in vitlöken. Gnid in steken med kryddorna. Sätt in en stektermometer i den köttigaste delen och lägg steken i en långpanna. Klicka på smör, håll i 2 dl vatten och stek den i 1 1/2-2 timmar. Ta steken ur ugnen och låt den vila i folie. Vispa ur långpannan med vatten och/eller vitt vin, sila ner skyn i kastrull.
2. Hög ugnsvärmen till 200°. Skär zucchini, aubergine och tomat i tunna skivor och lägg dem omlott i oljad gratängform. Krydda med salt och peppar och droppa över olivolja. Grädda i 10 minuter.
3. Kör bröd, persilja och pressad vitlök i matberedare. Strö allt över grönsakerna och droppa på lite mer olja. Gratinera ca 15 minuter eller tills grönsakerna är mjuka och gratängen fått fin färg. Skiva steken och servera med gratängen.

