

Ört- och fetafylld lammrulle

Den här rätten är suveränt god och inte svår att göra. Konsten är att rulla och binda ihop köttet så att inte fyllningen rinner ut. Slå en snara runt rullens ena ände, för ner garnet en bit, slå en ny snara osv tills hela rullen har ringar av garn. Och rinner lite fyllning ut ändå så bara ös den över köttet när du serverar.

Antal personer: 4

Ingredienser

1 kg urbenad lammbringa
150 g fetaost
0,5 kruk färsk basilika
0,5 kruk färsk mynta
0,5 kruk färsk timjan
2 kvistar färsk rosmarin
2 msk hackad bladpersilja
2 vitlöksklyftor
1 dl olivolja
smör att bryna i



Till servering:

1 dl stora oliver med kärna
2 hela vitlökar
1 stor eller några små auberginer
8 körsbärstomater
olivoja att fräsa i

Du behöver också:

bindgarn av bomull

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°. Plocka bladen av basilika, mynta, timjan och rosmarin och hacka dem ytterst fint. Hacka bladpersiljan. Mosa fetaosten och blanda ner de hackade kryddörterna, persiljan och olivoljan. Pressa ner vitlöken och blanda till en fast fyllning.
2. Skölj lammbringan, putsa inte bort för mycket av fett, bred ut den och krydda den med salt och peppar. Fördela fyllningen ovanpå. Rulla ihop bringan och bind ihop den så att den håller ihop ordentligt. Bryn bringan runt om i smör, lägg den i en ugnssäker form och stek den i ugn i 50-60 minuter.
3. Ansa vitlök, aubergine och tomater. Ta ut bringan, låt den vila i 5-10 minuter under folie. Skär grönsakerna i jämnstora bitar och fräs dem i olivolja. Låt oliverna fräsa med de sista minuterna. Ta upp och håll grönsakerna varma. Klipp bort garnet från köttet och skiva upp det. Servera med de stekta grönsakerna.

