

Örtfylld lammstek med honungsslungade morötter och persiljepotatis

En härlig rätt med lammstek för en middagsbjudning med 8–10 personer. Tillbehören är viktiga. Bjud på gelé, inlagd gurka, honungsslungade morötter och persiljepotatis till.

Antal portioner: 8-10

Ingredienser

1 st lammstek med ben på 3 1/2 kg
100 g skivad kallrökt fläskside
0.5 kruka salvia
3 kvist rosmarin
6 st vitlöksklyftor
1 st citron, skalet
2 msk olivolja
salt och nymalen svartpeppar

Persiljepotatis:

600 g färskpotatis eller annan
delikatesspotatis
Rapsolja till pannan
salt

Några kvistar bladpersilja, grovt hackad

Honungsslungade morötter:

1 st tärning grönsaksbuljong
10 st morötter, gärna gula och orange
50 g smör
2 msk honung
1 knippe färsk dragon



Gör så här:

1. Gör 2-3 centimeter djupa hål över hela köttytan på lammsteken.
2. Grovhacka salvia, repad rosmarin och vitlök. Riv skalet av citronen. Blanda med olivoljan och smaksätt med salt och peppar. Mortla gärna.
3. Hacka den kallrökta fläsksidan och blanda ihop den med örtblandningen. Tryck in örtblandningen i varje hål i steken.
4. Lägg steken med den feta sidan uppåt på ett galler som placeras på en långpanna. Stick in en kötttermometer i den tjockaste delen.
5. Sätt in i 225° varm ugn. Ugnsstek i 20 minuter. Minska sedan värmen till 175°.
6. Vänd eventuellt på köttet och stek i ytterligare 70–90 minuter eller tills termometern visar 74-75° för rosa kött.
7. Låt steken vila i folie i 10–15 minuter innan den skärs upp.
8. Koka potatisen nästan mjuk i saltat vatten. Häll av. Hetta upp rapsolja i en panna. Stek potatisen i några minuter.
9. Salta och tillsätt den grovt hackade persiljan.
10. Koka upp buljongen till morötterna. Skala och dela morötterna mitt itu på längden.
11. Koka morötterna i buljongen i ca 5–10 minuter. Häll av buljongen.
12. Smält ihop smör och honung i en kastrull på svag värme.
13. Tillsätt dragon och de kokta morötterna. Blanda väl.
14. Skär upp steken och servera tillsammans med tillbehören på ett stort fat.

