

# Skivad lammstek med ben & potatisgratäng med fetaost

Rosastekt och örtdoftande lammstek i skivor går snabbt att steka i stekpannan eller grilla en härlig sommarkväll. Marinera ett par timmar innan det är dags att tillaga så blir det riktigt saftigt och gott. Servera gärna tillsammans med den krämiga potatisgratängen med fetaost. Succé!

**Antal personer: 4**

## Ingredienser

1 kg skivad lammstek med ben  
1/2 dl olivolja  
1 pressad vitlöksklyfta  
citronsaft  
timjan  
rosmarin  
salt, peppar, ev persilja



## Potatisgratäng med fetaost

10 stora potatisar  
2-3 vitlöksklyftor  
1 paket fetaost, 150 gram  
100 gram babyspenat  
2 dl vispgrädde  
1 dl standardmjölk  
riven gratängost  
salt, svartpeppar

## Gör gratängen så här

1. Skala och skiva potatisen tunt.
2. Blanda potatis, smulad fetaost och babyspenat i en ugnsfast form.
3. Salta och peppra.
4. Blanda grädde, mjölk och pressad vitlök och slå över formen.
5. Toppa med riven ost.
6. Gratinera på 200-225 grader tills osten fått fin färg och potatisen är mjuk. Detta tar 45-60 minuter. Låt gärna gratängen "stå till sig" minst 10 minuter innan servering.

## Gör så här med köttet

1. Blanda ihop alla ingredienser till marinaden. Lägg köttbitarna i en plastpåse och häll över marinaden. Gojsa runt ordentligt så köttet blir marinerat runt om. Låt stå ett par timmar.
2. Ta ut köttet en stund innan det är dags att steka/grilla så det är rumstempererat.
3. Stek/grilla cirka 4-5 minuter per sida beroende på tjocklek.
4. Ta sedan upp köttet och slå in det i aluminiumfolie samt låt det vila vid sidan om i 5 minuter innan det serveras.

