

Stekta lammskivor med ben

Finns det något godare än stekt skivad lammstek? Det här är ett snabbt och enkelt sätt att tillaga lammstek och man slipper dessutom att köpa en hel stek.

Antal portioner: 2

Ingredienser

500 g lammstek med ben, skuren i tjocka skivor,
salt och nymald svartpeppar
smör eller margarin

Råstekt potatis:

5 st potatis
2.5 msk olivolja
salt & svartpeppar

Gudruns gröna sås:

ruccolablad
1 dl basilikablad
1 dl bladpersilja
1.5 msk balsamvinäger
0.5 dl olivolja
1 msk vatten
1 st vitlöksklyfta pressad
1 tsk honung
salt & peppar



Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Skala och skär potatisen i skivor. Bred ut dem på en oljad (liten) långpanna. Strö över lite salt och peppar. Sätt potatisen i ugnen och stek 25-30 minuter. Ta ut långpannan efter halva tiden och sänk värmen till 200 grader. Vänd potatisskivorna och stek vidare tills de är mjuka och har fått fin färg.
3. Kör alla de gröna bladen med vinäger, olja och vatten till grön sås i matberedare eller mixer. Smaka av med vitlök, honung, salt och peppar.
4. Stek lammskivorna medan potatisen står i ugnen. Bryn dem först till fin, men inte för mörk, färg i matfettet. Efterstek på rätt svag värme tills köttet är genomstekt.
5. Servera köttet med potatisskivor, grön sås och (rucola)sallad med tomatklyftor, svarta oliver och små fetaosttärningar.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

Går även bra att steka potatisskivorna i en stekpanna istället.

