

Trancherad lammstek med grekisk sallad

Sommartid passar det att servera stekt eller grillat lammkött med endast en matig sallad. I den här rätten används färdigskurna tjocka skivor av lammstek. Det är ett snabbt och enkelt sätt att tillaga lammstek och man slipper dessutom köpa en hel stek.

Antal portioner: 4

Ingredienser

700 g lammstek med ben, skuren i tjocka skivor,
alternativt lammentrecôte eller kotletter
salt och nymald svartpeppar
red hot chili pepper (flakesbitar)
olivolja



Sallad: 1st huvud romansallad, skuren i grova bitar
(frilandsodlad och ej på kruka)
2 dl urkärnade svarta oliver
1 st gurka, skuren i grova bitar
4 st tomater, skurna i klyftor
1 st rödlök, skivad i tunna ringar
200 g fetaost, skuren i småbitar
0.5 dl jungfru-olivolja med citronsmak
salt och nymald svartpeppar

Gör så här

1. Börja med att bereda salladen: Blanda sallad med oliver, gurka, tomat, rödlök och fetaost. Ställ åt sidan tills servering.
2. Hetta upp en stekpanna med lite olja.
3. Krydda köttet med salt, peppar och lite flakesbitar. Stek 4-5 minuter på var sida.
4. Ta sedan upp köttet och slå in det i aluminiumfolie samt låt det vila vid sidan om i 5 minuter.
5. Servering: Krydda salladen med lite salt och svartpeppar och ringla över citronoljan. Skär lammsteksskivorna i fina bitar och servera på en bädd av grekisk sallad.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

Det går lika bra att krydda med vitlök och exempelvis timjan eller rosmarin istället för red hot chilli peppar.

