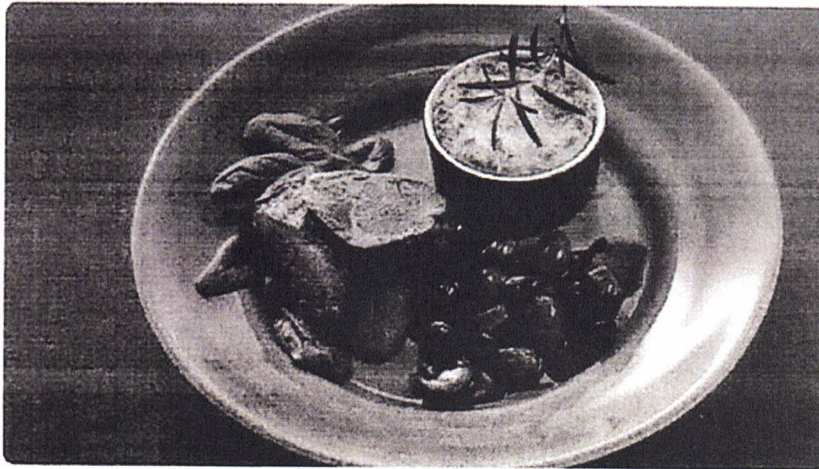


Lammentrecôte med champinjon-, tomat- och olivsås och gratinerad potatiscocotte

Välj kött i din egen smak och efter vad butiken erbjuder. Såsen, grönsakerna och potatisen passar bra ihop med både nötkött och lamm av olika styckningsdelar.



ALLT OM MAT
red@aom.bonnier.se



Ingredienser

10 personer

† Tänk på att när du ändrar antalet eller storleken på receptets ingredienser så kan exempelvis tillagningstid förändras och det kan du behöva ta i beaktning och själv räkna ut i samband med att du lagar receptet.

- 1750 g **lammentrecôte** - eller lammytterfilé
- 5 krm **svartpeppar** - nymald
- 2.5 **vitlöksklyfta**
- 5 tsk **rosmarin**
- 5 msk **olivolja**
- 2.5 msk **smör**
- 2.5 tsk **salt**
- 2.5 påse **babyspenat** - (80 g)

Sås

- 500 g **champinjoner** - små
- 2.5 ask **plommontomater** - små
- 250 g **kalamataoliver** - urkärnade
- 1.25 **vitlöksklyfta**
- 5 dl **vatten**
- 1.25 **grönsaksbuljongstärning**
- 7.5 msk **japansk soja**
- 2.5 msk **majsstärkelse (Maizena)** - Maizena
- 1.25 dl **vatten**
- 2.5 msk **smör**

Potatiscocotte

- 1630 g **potatis**
- 2.5 tsk **salt**
- 3.75 dl **vispgrädde**
- 1.25 dl **potatisvattnen**
- 5 **äggulor**
- 5 msk **parmesan** - riven
- 1.25 msk **ströbröd**

Gör så här

- 1: Potatiscocotte: Skala och koka potatisen mjuk. Smörj 4 cocotteformar à 1 1/2-2 dl.
- 2: Sila av potatisen, men behåll 1/2 dl av vattnet. Salta och krossa potatisen med vatten och grädde utan att vispa för mycket. Tillsätt äggulorna.
- 3: Fyll formarna med moset, strö över parmesanost och ströbröd.
- 4: Kött: Sätt ugnen på 150°. Torka köttet och krydda med peppar, pressad vitlök och rosmarin.
- 5: Hetta upp en stekpanna med olja och smör. Bryn köttet runt om ca 2 min per sida. Salta och lägg det i en ugnssäker form.
- 6: Sås: Stek svampen i stekpannan efter köttet 5 min. Tillsätt tomater och stek dem ca 2 min. Blanda ner oliver, pressad vitlök, vatten + buljongtärning och sojasås. Hit kan förberedas.
- 7: Sätt ugnen på 150°. Färdigstek köttet mitt i ugnen ca 25 min, till 60° innetemperatur. Låt köttet vila i aluminiumfolie. Hög ugnsvärmen till 250°. Gratiner cocotterna mitt i ugnen ca 10 min.
- 8: Koka upp såsen och vispa ner en redning på majsstärkelse och vatten. Koka upp igen, vispa ner smöret och smaka av.
- 9: Vid servering: Skär köttet i tunna skivor. Lägg upp det på en spenatbädd på varma tallrikar. Ställ på cocotterna och håll på sås.