

Varmrätt

400 g	putsad lammrygg
400 g	blandad svamp (tex champinjon, ostronskivling, portabello)
4 blad	savoykål
200 g	gula morötter
½ dl	ättika
1 dl	socker
1 ½ dl	vatten
3 dl	rött vin
4 dl	kalvfond
600 g	tunt skivad potatis
100 g	getost
200 g	skirat smör
2 kvistar	timjan

Blanda potatis, smör, getost och hackad timjan i en bunke. Salta och peppra. Baka i en lagom stor form med smörpapper i botten på 195 grader i en timme. Sätt i press med smörpapper på toppen med hjälp av en form med samma mått. Skär i bitar när kakan svalnat. Koka en 1,2,3-lag av ättika socker och vatten. Skala och slanta morötterna. Koka dem mjuka med lite motstånd i lagen och låt svalna i lagen. Koka rödvinet till hälften och slå på fonden. Reducera till kraftig smak och red ev. med maizena. Blanchera savoykålen i 2 minuter. Stek svampen (8skuren i mindre bitar) med en hackad lök. Salta och peppra. Linda svamp med savoykål till fina knyten. Bryn lammet i smör och kör i ugn till 53 grader kärntemp på 120 graders ugn. Låt vila i alufolie. Vid servering värmer ni potatiskaka och knyten i ugn på 180 grader ca 12 minuter. Värm de avrunna morötterna med lite smör och flingsalt i kastrull under plastfolie. Tranchera köttet och arrangera alla momenten tjusigt på tallrik.