



Lammstek med sardeller och vitlök

av Tommy Myllymäki, Lisa Lemke

Nyhetsmorgon - Mitt kök, 2013-03-28

Lammstek med sardeller, vitlök, rosmarin och timjan. Serveras med en gräddig potatisgratäng. Börja med potatisgratängen, men låt lammsteken gå in i ugnen innan gratängen, som du sedan kan gratinera medan köttet vilar efter ugnen.

Ingredienser

LAMMSTEK

- 600 g lammstek *Lammbreccola*
- 8 vitlöksklyftor
- 10 sardellfiléer
- 4 kvistar rosmarin
- 4 kvistar timjan
- 100 g smör

GRATÄNG

- 600 g potatis, skalad och tunt skivad
- 1 huvud fänkål, tunt skivad
- 8 vitlöksklyftor
- 100 g smör
- 5 dl grädde + mjölk
- 200 g riven ost
- salt

Gör så här

- 1 Gratängen
Skiva potatis och fänkål mycket tunt, ca 3 millimeter tjocka skivor. Strimla vitlöken fint och stek den tillsammans med fänkålen i smör i en kastrull. Den ska endast mjukna, inte ta färg.
- 2 Tillsätt grädde och mjölk och låt den koka upp. Tillsätt sedan potatisen och låt den koka upp igen under omrörning. Sänk sedan värmen och lägg på ett lock.
- 3 Låt koka i ca 15 minuter tills potatisen är klar. Slå upp gratängen i en form och toppa med riven lagrad ost. Baka sedan i ugnen på 225 grader i ca 5 minuter till osten smält.
- 4 Lammstek
Skär stavar av hälften av vitlöken och alla sardellerna. Skär sedan små hål/fickor i köttet, runt om hela och stick ner både sardell och vitlök i hålen. Gör många hål runt om.
- 5 Hacka alla örter och klappa in köttet i örterna. Stek sedan en yta på steken runt om tillsammans med resterande vitlök. Använd en stekpanna utan plasthandtag som kan gå in i ugnen.
- 6 Tillaga lammsteken i ugnen på 125 grader tills den når en innertemperatur på 60-62 grader. Låt köttet vila innan det skärs upp och servera med potatisgratängen.