

Örtkryddad lammstek från Skåne

6 - 8p

1 lammstek 1,5 kg (utan ben) eller
ca 2kg med ben,
1 st. vitlök,
50 gr smör,
timjan, oregano, rosmarin (obs. helst färska
kryddor) salt , vitpeppar

Till buljongpotatisen:

1-1,5 kg fast potatis,
1 stort knippe persilja, grovmalen svartpeppar,
½ -1l god köttbuljong (tärning eller consommé')



Tillagning: Skiva potatisen (låt skalet vara kvar-ger extra god smak), varva den i en eldfast form med grovmalen svartpeppar rikligt med hackad persilja. Häll buljongen över,

NB: översta lagret skall inte vara täckt med buljong (ger en fin brun/krispig yta)

Späcka steken med rejält mycket vitlök, gnid in steken med lite salt och peppar, lägg lammsteken med feta sidan nedåt på potatisbädden. Rör ner rikligt av örtkryddorna i det rumstemporerade smöret. Bred hälften av kryddsmöret över steken. Sätt in steken i 175/200grader varm ugn. Tag ut steken efter ca 45 min, vänd den och bred resten av kryddsmöret på steken. Kör steken tills en kötttermometer visar 75/77 grader då är köttet fortfarande ros inuti! Tranchera steken lägg den tillbaka ovanpå potatisbädden och ställ det hele på bordet. Någon extra sås behövs inte eftersom potatisen är såsig och god. Servera gärna med Rönnbärsjelé eller svart vinbärsjelé. Gröna ärtor med pärlök och en krispig grönsallad är gott till. SMAKLIG SPIS!