



Foto: Charlie Drevstam

Apelsin och dragonmarinerad lammstek

Ingredienser 8 -10 pers

1 st	lammstek med ben, (ca 3 kilo)
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
2 msk	smör
3-4 st	vitlösklyftor, skivade
1 msk	dragon, torkad
2 msk	dragon, hackad färsk
1 paket	bacon eller rimmat sidfläsk, (140 g)

Marinad:

2 dl	vin, rött
2 st	apelsiner, pressad saft (1-1,5 dl)
6-8 st	vitlösklyftor, finhackade
1 msk	honung
2 msk	dragon, torkad

Sås:

	marinad + vatten, (totalt 5 dl)
1 msk	maizena majsstärkelse
2,5 dl	matlagingsgrädde
1 msk	soja, kinesisk
1 tsk	salt

Tillagning: Apelsin och dragonmarinerad lammstek

Be att få benet avsågat i butiken. Det underlättar när köttet ska brynas. En stek på ca 3 kilo ger drygt 1,3 kilo rent kött vid lågtemperaturstekning.

1. **Lammstek:** Putsa lammsteken väl. Blanda ingredienserna till marinaden i en bunke.
2. Häll marinaden i dubbla plastpåsar. Lägg ner lammsteken och sätt den i en form i kylan. Marinera 6 timmar. Vänd efter halva tiden.
3. Sätt ugnen på 175°. Låt steken marinera i rumstemperatur 1 timme. Ta upp steken och spara marinaden till såsen. Salta, peppra och bryn båda sidor av steken i smör. Låt vitlöken steka med 1-2 min på slutet.
4. Lägg lammet i en ugnssäker form något större än steken. Strö över torkad och färsk dragon. Klä ovansidan med bacon eller rimmad sidfläsk. Häll marinaden i formen.
5. Stick in en termometer där köttet är som tjockast men inte ligger mot ett ben. Ställ formen mitt i ugnen. Sänk ugnsvärmen till 100° efter 20 min och stek köttet till 70°. Det tar ca 3 timmar. Ös köttet 2-3 gånger.
7. Ta ut köttet och sila av skyn i ett litermått. Skumma och späd skyn med vatten till 5 dl. Låt köttet vila övertäckt 30 min.
8. **Sås:** Vispa ut majsstärkelsen i grädden och sojan i en kastrull. Blanda ner skyn och saltet. Låt såsen sjuda 2-3 min.

Kan med fördel serveras med detta recept:

Rotfruktsbakelse med getost och balsamicoreduktion

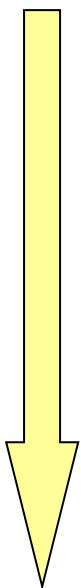




Foto: Charlie Drevstam

Rotfruktsbakelse med getost och balsamicoreduktion

Ingredienser 8 -10 pers

1 kg	småpotatis, t ex smått och gott
8-10 st	rödbetor, små (ca 350 g)
150 g	getost, (chèvre)

Marinad:

6 msk	rapolja
4-5 st	vitlöksklyftor, pressade
0,5 dl	timjan, hackad färsk
2 msk	balsamvinäger
1 tsk	salt

Reduktion:

1 dl	balsamvinäger
0,5 dl	vin, rött
2 msk	blåbärssaft, konc
2 msk	lingondricka, konc
1 msk	honung

Tillagning

Potatis och rödbetor kan skivas och förvaras i vatten 1-2 timmar före servering.

1. Skala potatis och rödbetor. Skiva dem tunt, gärna med mandolin eller i matberedare. Det är viktigt att skivorna blir jämntjocka. Lägg potatis och rödbetor, var för sig, i kallt vatten minst 30 min.
2. Reduktion: Koka ner vinäger, vin, blåbärssaft, lingondricka och honung på svag värme utan lock till en sirap, eller tills 1 dl återstår. Ställ åt sidan.
3. Rotfruktsmarinad: Blanda olja, vitlök, timjan och balsamvinäger i en stor bunke.
4. Låt rotfrukterna rinna av väl i durkslag och vänd sedan ner dem i marinaden. Låt stå i rumstemperatur 30 min. Sätt ugnen på 175°.
5. Forma 12 bakelser genom att varva potatis och rödbetor. Fördela bakelserna på 2 plåtar med bakplåtspapper. Grädda plåtarna samtidigt 30-35 min före servering. Byt plats på plåtarna efter 15 min. Prova med sticka att framför allt potatisen är lagom mjuk.
6. Ta ut bakelserna ur ugnen och fördela getosten ovanpå. Ringla över balsamicoreduktionen. Servera genast på varma tallrikar.