



## Dillpestobakad lammfilé

### Ingredienser 12 personer

---

1,5 kg	lammytterfilé
2 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald
2 msk	smör
2 msk	olivolja

#### Dillpesto

2 knippe	dill, (ca 2 dl)
1 dl	pinjenötter
2 st	vitlösklyfta, skivade
1 dl	olivolja
2 dl	prästost, riven
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Tillagning

---

20 min + 20 min i ugn

En svensk variant på pesto med dill och prästost i stället för basilika och parmesanost.

1. Dillpesto: Plocka dillkvistarna från stjälken och grovhacka dem. Kör dillen med pinjenötter, vitlök och rapsolja i en mixer till en knallgrön röra. Rör ner osten och smaka av med salt och peppar.
2. Lammfilé: Sätt ugnen på 125°. Krydda köttet. Hetta upp smör och olja i en stekpanna och bryn filéerna på hög värme tills de blir gyllenbruna, cirka 1 minut på varje sida. Låt svalna något.
3. Fördela peston på köttet. Hit kan du förbereda.
4. Efterstek i ugnen i ca 20 min eller tills innertemperaturen är 58°. Låt köttet vila 10 min före servering.