



Jamies femtimmarslamm

Ingredienser 6 personer

- 1 st Lammstek, benfri, stor
- Olivolja
- Salt och avartpeppar, nymalen
- 6 skivor Bacon, gärna lite tjockare
- 3 st Rödlökar, skalade
- 3 st Vitlösklyftor, skalade
- Örtkryddor, färska, timjan, rosmarin, lagerblad, 2 rejäla nävar

- 4 st Potatisar, stora skalade och skurna i bitar
- 1 st Rotselleri, skalad och skuren i bitar
- 6 st Morötter, skalade och skurna i bitar
- 3 st Palsternackor, skalade och halverade
- 75 cl Vitt vin
- 75 cl Vatten

Tillagning

Lamm tillagas under folie i ugnen i fem timmar med vin, grönsaker och örter.

Köttet blir otroligt mört

1. Värm ugnen till 170 grader.
2. Bryn lammsteken på alla sidor i olivolja en stor stekpanna. Salta och peppra.
3. Tillsätt bacon i tärningar, hela lökar och vitlösklyftor och stek i ytterligare 3 minuter.
4. Flytta över allt till en ugnsfast form eller långpanna.
5. Släng i de hackade örterna och grönsakerna. Häll på vinet och lika mycket vatten. Salta och peppra grönsaker och vätskan.
6. Täck över med folie. Stek i ugnen i 5 timmar.
7. Smaksätt skyn med lite kalvfond, salt och peppar om så behövs.
8. Servera direkt ur pannan. Skär stora bitar av köttet, sleva upp grönsaker och servera med ett gott bröd som kan suga upp såsen.