



Lamm i dillsky

Inspirerat av dillkött, fast som bekväm allt-i-ett-rätt i ugnen. Generös, gräddig och smakrik.

Ingredienser

4 port

1 kg lammskivor av bog eller rygg

1 tsk salt

½ tsk svartpeppar

smör

3 morötter, ca 300 g

2 gula lökar

Dillsky:

2 dl Arla Ko® vispgrädde

2 dl vatten

1 tsk kinesisk soja

1 msk honung

strimlat skal och saft av ½ citron

1 dl hackad dill

Gör så här

Sätt ugnen på 200°. Salta och peppra köttet. Bryn det i smör i en stekpanna. Lägg köttet i en smord långpanna och stek i mitten av ugnen ca 30 min. Skala morötter och lök. Skär dem i bitar och lägg runt köttet. Blanda ihop dillskyn och häll i långpannan. Stek i ytterligare 30 min. Garnera med dill och servera med kokt potatis.