



Lammfrestelse

Ingredienser 6 personer

1,2 kg	potatis
1 st	lök, stor, gul
1 msk	smör
600 g	lammfärs
1 msk	timjan, torkad
2,5 tsk	salt
2 krm	nymald svartpeppar
5 dl	mellangrädde

Tillagning

En variant på Janssons frestelse, där ansjovisen ersatts med lammfärs.

1. Sätt ugnen på 200°. Skala och strimla potatisen. Skala och hacka löken. Fräs löken i smör ca 2 min. Tillsätt färsen och låt den steka tills den fått färg. Krydda med timjan, 1 1/2 tsk salt och peppar.
2. Lägg hälften av potatisstrimlorna i en smord ugnssäker form. Strö över 1/2 tsk salt och fördela färsen ovanpå. Lägg på resten av potatisen och strö över 1/2 tsk salt. Häll på grädden.
3. Tillaga mitt i ugnen 45–60 min tills potatisen är mjuk.