



Lammstek med rosmarin & parmesantäcke & klyftpotatis

Ingredienser 8 personer

2 kg	lammstek, skivad, med ben
2 kg	potatis, fast
1 dl	ströbröd
2 dl	parmesanost, riven
1 dl	persilja, hackad
2 msk	rosmarin, färsk och hackad
1,5 dl	olivolja
2 st	vitlöksklyftor, stora
4 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar

Tillagning

Be att få lammsteken sågad i drygt 2 cm tjocka skivor.

1. Sätt ugnen på 200°. Skala och skär potatisen i fyra klyftor vardera.
2. Blanda ströbröd, parmesanost, persilja och rosmarin i en bunke.
3. Olja in en långpanna med olivolja. Pressa i vitlöken. Lägg i potatisen. Strö över salt och rör om.
4. Salta och peppra köttet på båda sidor. Lägg köttet ovanpå potatisen.
5. Strö brödblandningen över. Ringla över 1/2 dl olivolja.
6. Ugnsbaka i mitten av ugnen 1-1 1/2 timme. Rör runt efter 1 timme. Sätt på grillen några minuter mot slutet. Passa noga.