

Lammstek med hasselbackspotatis

Benfri lammstek

1 dl hackad persilja

¾ dl hackad timjan

2 msk rosmarin

6 vitlöksklyftor

2 msk smör

1,5 tsk salt

0,5 tsk peppar

Hasselbackspotatis

25 ovala potatisar

6 msk smör

3 tsk salt

2 msk ströbröd

2 msk riven hårdost

- 1. Putsa lammsteken. Hacka persilja, timjan och rosmarin. Skiva vitlöken. Blanda och fyll steken med hacket. Bind om med snöre.**
- 2. Bryn köttet runt om i smöret. Salta och peppra.**
- 3. Sätt in steken i cirka 180 grader och stek tills den nått en innertemperatur på 65 grader. Låt köttet vila inlindad i folie. Sila av stekskyn. Spara till sås.**

- 4. Skala och skölj potatisen. Skär den i tunna skivor, men inte helt igenom, den skall hänga ihop i botten.**
- 5. Smält matfett i en ugnssäker form eller liten långpanna och lägg potatisarna där med den skivade sidan upp.**
- 6. Pensla dem med det smälta smöret och salta. Stek potatisen i 225 graders ugnsvärme i cirka 30 minuter. Strö över ströbröd och ost och stek i ytterligare 10-15 minuter till potatisen fått en ljusbrun färg.**