

Lammytterfilé med potatis och grönsaksgratäng.

Lammytterfilé
Rosmarin
Salt och peppar
Olivolja
Smör

2 kg potatis
5 gula lökar
Broccoli
5 vitlöksklyftor
8 dl mager grädde

Skala och skiva potatis och lök. Dela broccolin i mindre bitar.
Varva potatis, lök och broccoli i ugnsfast form. Salta och peppra mellan lagren. Pressa vitlöksklyftorna i en skål. Slå på grädde och rör om. Slå blandningen över gratängen och sätt in i 200 graders ugn cirka 45 till 50 minuter.
Stek filéerna i lika delar smör och olivolja. Salta och peppra.
Strö över rosmarin vid slutet av stekningen.
Servera blandad sallad till.