

Stekt lammentrecôte caesardressing och vitlökspotatis 10 personer

1500 g lammentrecôte
3 msk olivolja
3 tsk salt
5 krm nymald svartpeppar

Dressing:

3 schalottenlök
5 vitlöksklyftor
1,5 dl kapris
150 g ansjovisfilé
1 kruka persilja
6 äggulor
6 tsk ljus fransk senap
3 tsk rödvinsvinäger
3 msk pressad citron
3 tsk worcestersås
3 dl rapsolja
1,5 dl olivolja

Vitlökspotatis:

2,5 kilo färskpotatis
5 msk olivolja
2 vitlökar
3 tsk salt

Tillbehör:

Grön sparris
3 msk olivolja
1,5 tsk salt
Sallad

1. Dressing: Grovhacka lök och vitlök. Kör lök, vitlök, kapris, ansjovis, persilja, äggulor, senap, vinäger, citronsaft och worcestersås i mixern några varv.
2. Tillsätt omväxlande raps och olivolja, lite i taget under gång. Kör tills allt är väl blandat. Ställ dressingen kallt minst 2 timmar.
3. Vitlökspotatis: Borsta potatisen väl. Värm olivolja i en stekpanna eller wok. Lägg i potatisen och vitlöksklyftorna med skal. Salta och stek på medelvärme under lock ca 30 min. Skaka pannen med jämna mellanrum.
4. Kött: Olja köttet lätt, salta och peppra runt om. Stek köttet 10-15 min runt om tills innertemperaturen är 68°. Tiden kan variera beroende på tjocklek. Låt köttet vila ca 15 min invirat i aluminiumfolie.
5. Sparris: Blanda sparrisen med olja och salt. Stek den ett par minuter. Skaka stekpannan under tiden.
6. Skiva upp köttet och strö på lite flingsalt. Servera med dressing, potatis, vitlök, sparris och sallad.

