

Helstekt lammfilé med citronpesto o italiensk grönsakskaka (10 personer)

(Allt om Mat nr 4 1996)

20 hg lammfilé

Citronpesto

5 vitlöksklyftor

2 krukor basilika

2 ½ dl pinjenötter

3 cl pressad citron

2 krm sambal oelek

2,5 dl jungfruolja

1 tsk salt

1. Pressa vitlöken och kör den i mixer med basilikablad, pinjenötter, citron och sambal oelek.
2. Tillsätt jungfruoljan i en tunn stråle under gång och smaka av med salt,.
3. Peppra och bryn köttet över god värme runtom i olja och smör till nått och jämt genomstekt. Salta under tiden.
4. Svep köttet i folie och låt det vila några minuter innan det skärs upp och serveras med peston

Italiensk grönsakskaka

2+4 msk olivolja

2 zucchini

½ finstrimlad purjolök

20 potatisar

3 tomater

salt

1. Värm ugnen till 225 grader. Olja en ugnssäker form och förvärm den i ugnen.
2. Skiva zucchinin riktigt tunt, finstrimla purjolöken. Stek den snabbt i resten av oljan.
3. Skala och torka potatisen. Skiva den tunt, gärna i matberedare. Skiva tomaterna.
4. Blanda potatis och tomat med zucchini, purjolök och salt i den förvärmda formen. Grädda tills grönsakerna är mjuka, men knapriga i kanten cirka 35 minuter mitt i ugnen

