

Lammstek med potatisgratäng och kantarellsås mm

Ingredienser

- Ca 2,5 kg benfri lammstek
- 2 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- Smör
- 5 hackade vitlöksklyftor
- 5 msk hackad färsk rosmarin
- 5 msk hackad färsk timjan

- Ca 1 kg mjölig potatis
- Ca 1 kg jordärtskockor
- 5 gula lökar
- 8 dl vispgrädde
- 2 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 4 dl riven cheddar ost

- Ca 0,8 liter kantareller
- Ca 1 liter grädde
- 6 msk smör
- 2 msk vetemjöl eller maizena
- 4 msk fond eller steksky
- 4 msk rött vin
- 2 msk soya
- 4 krm salt
- 4 krm peppar

- Sockerärter och mint-och rönnbärsgele

Gör så här

- Sätt ugnen på 125 C.
- Salta, peppra och krydda köttet med örtekryddor och vitlök
- Bryn köttet i smör runt om så att en fin stekyta fås. Spara stekskyn till såsen
- Stek i nedre delen av ugnen tills innerdelen av köttet är 60 C. (tar ca 1,5 tim)
- Tag ut köttet, täck med folie och låt det vila ca 30 min
- Skala och skiva potatis, jordärtskockor och lök.
- Blanda med grädde, salt och peppar i en kastrull.
- Koka under omrörning ca 20 min
- Lägg i ugnssäker form strö över riven ost
- Gratinera i 225 C tills gratängen fått fin färg ca 15 min
- Fräs kantarellerna i en torr kastrull tills de vätskats ur sig ca 2 min.
- Tillsätt smör och låt smöret fräsa in i svampen tillsätt mjölet och rör om
- Slå på grädden och fond/steksky och låt koka på lagom värme i ca 10 min.
- Smaka av med rött vin, salt, peppar och soya
- Värm upp sockerärterna mycket kort tid så att de förblir krispiga