

Marinerad lammytterfilé med ugnsbakade rotfrukter och gräddsås.

Låt lammfiléerna ligga i marinad länge, gärna över natten. Det ger en otroligt god smak till köttet. Till de ugnsröstade rotsakerna använde jag bland annat lila sötpotatis vilket ger en himla härlig färg. Om du inte hittar det gåt det precis lika bra med vanlig sötpotatis. Det här en utmärkt rätt att servera på påskbordet!



4



1H

Påsk

Lamm

Lammytterfilé i marinad:

Ingredienser:

3/4 dl rött vin
1/2 dl olja
1/2 dl tamarisoja
2 vitlöksklyftor
4 lagerblad
Färsk rosmarin
Ca 650 g lammytterfilé

Gör så här:

1. Blanda rött vin, olja och soja. Skala och krossa vitlöken. Lägg i den

tillsammans med lagerblad och några små kvistar färsk rosmarin. Rör om väl.

2. Lägg i lammfiléerna i marinaden och låt stå svalt, gärna över natten. Ta fram köttet cirka en timme innan det ska tillagas.

3. Bryn sedan köttet snabbt runt om, lägg köttet i en ugnsfast form. Stick i en kötttermometer i köttet och låt det gå klart i ugnen. Värm ugnen till 100°C och tillaga köttet tills det uppnått en innertemperatur av 55-58 °C.

4. Täck formen med folie och låt köttet vila minst 15 minuter.

Ugnsbakade rotfrukter:

Ingredienser:

800 g lila sötpotatis

200 g palsternacka

2 röda lökar

600 g morötter

1 knippe sparris

Olja

Salt

Gör så här:

1. Skala och dela rotfrukterna i stavar. Skala och skär ner löken i bitar. Lägg allt i en ugnsfast form.

2. Ringla över lite olja och salta lätt. Ugnsbaka i 225°C i cirka 30 minuter. Rör om efter halva tiden.

3. Knäck bort den yttersta, lite träiga biten på sparrisen. Dela den sedan i mindre bitar.

4. Ta ut formen med rotsaker och blada i sparrisen. Ugnsbaka i cirka 15 minuter. Smaka av med lite mer salt.

Gräddsås:

Ingredienser:

2 dl sky från köttet

2 msk vetemjöl

2 dl grädde

Svartpeppar

Gör så här:

1. Sila skyn du får från köttet som legat och vilat under folie. Får du inte tillräckligt med sky, tillsätt lite vatten och eventuellt lite köttfond för extra smak.

2. Koka upp den silade skyn, blanda ut mjölet i cirka 1 dl av grädden. Tillsätt det under konstant vispning.

3. Håll sedan i resterande grädde och smaka av med lite svartpeppar. Låt koka ett par minuter så att såsen tjocknar.



Boom Boom! Syrah

Systembolagsnummer: 6714

159,00 kr

Till den härliga lammrätten rekommenderas det röda vinet Boom Boom! Syrah. Vinet har en nyansrik och fruktig doft med inslag av björnbär, fat, stendamm, viol, blåbär, lagerblad, vanilj, lufttorkat kött och lakrits. Smaken är fruktig med mogna tanniner och vinet har en bra balans och smakintensitet.

Fler recept till påskbordet:



Ägghalvor med krämig sillsallad

Ta det bästa från två världar och kombinera dem! Blir det sillsallad över? Ställ fram den på bordet i en fin burk och servera med lite gott knäckebröd till

[Läs mer](#)



Pestobröd till påskmiddagen.

Ett riktigt gott pestobröd att servera på påskbordet. Här fyllde jag det med pesto men det går lika bra att ha i fetaost, saltorkade tomater eller oliver!

[Läs mer](#)



Rökt laxsallad med vaktelägg, ost och hjortrondressing

Jag älskar enkel och fräsch påskmat. Som den här gudomliga salladen med små fina vaktelägg, rökt lax och god ost. Vill man kan man ringla på lite härlig hjortrondressing som verkligen är pricken över i!

[Läs mer](#)



Kolapaj med vispad hallonpannacotta

En otroligt god kolapaj med vispad hallonpannacotta till. Dessutom har jag smaksatt själva pajfyllningen med en skvätt Jack Daniel's Tennessee Honey!

[Läs mer](#)
