

Örtmarinerade lammracks med ugnsrostad delikatesspotatis.

Huvudrätten består av härliga, örtmarinerade lammracks. Ta tillvara på skyn från lammracksen så får du en helt otroligt god sås. Till detta serverar jag ugnsrostad delikatesspotatis med mycket salt!



4 PORTIONER



1H

Nyår

Lamm

Potatisrätter

Sås

Örtmarinerade lammracks

Ingredienser:

700 g lammracks
4 vitlöksklyftor
saft från 1 citron
färsk persilja och färsk rosmarin
ca 1 dl olivolja
salt & peppar

Gör så här:

1. Lägg vitlöksklyftor, saft från 1 citron, färsk persilja, färsk rosmarin, olja, salt och peppar i en mixer och mixa till en slät örtmarinad.
2. Torka köttet torrt och gnid in köttet med marinaden.
3. Lägg köttet i en ugnsfast form och stick i en kotttermometer. Ställ in i 150°C varm ugn och kör tills kotttemperaturen är uppe i 57°C. Tag ut ur

ugnen och slå in i folie, då kommer temperaturen stiga ytterligare några grader.

Sås till lammracks

Ingredienser:

Sky från de ugnsbakade lammracksen
2 dl creme fraiche
1 dl grädde
torkad dragon
1 msk svartvinbärsgelé
soya
salt och peppar
ev 1 dl mjölk

Gör så här:

1. Tag tillvara på skyn från formen med lammracks. Sila av det och ha upp i en kastrull. Tillsätt crème fraiche, grädde, dragon, gelé och soya.
2. Låt allt koka ihop och småkoka en liten stund. Smaka av med salt och peppar. Späd eventuellt med mjölk beroende på hur tjock du vill ha såsen.

Ugnsrostad delikatesspotatis och rödlök

Ingredienser:

1 kg delikatesspotatis
10 st små röda steklökar
olivolja
flingsalt
nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Börja med att skrubba potatisen. Lägg dom i en ugnsfast form. Skala lökarna med behåll dom hela.
2. Gnid in potatis och lök med olivolja och rikligt med flingsalt. Eftersom potatisen har skalet på blir den inte för salt. Avsluta med lite svartpeppar.
3. Ställ in i 225°C varm ugn i cirka 40 minuter. Lite beroende på storleken på potatisen. Känn efter så potatisen är helt mjuk och skalet har fått en fin gyllene färg.



Spara i lista

Santedame Chianti Classico Organic

Systembolagsnummer: 50138

169,00 kr

Ett vin som älskar att ackompanjera det dukade bordets fröjder - gärna lamm. Medelfyllig smak med frisk syra och toner av körsbär, plommon, lingon, kakao, kanel och pinjenötter.



Spara i lista

Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Till smakrika och kryddiga rätter av lamm passar den här vällagrade Riojan finfint. Rund och elegant smak med stram syra och mjuka tanniner. Lätt animaliska inslag tillsammans med bär och mörk frukt. Lång och komplex eftersmak.

Hela nyårsmenyn:



Laxtartar - förrätten på nyårsmenyn.

Till förrätt bjuder jag på laxtartarer som du kan servera i små fina glas, på skedar eller som jag valt att göra - i små kakformar. En perfekt start på nyårsmiddagen!

[Läs mer](#)



Ostbricka till nyårsmiddagen.

Ingen nyårssafton utan ostbricka! Med små enkla knep och recept kan du lyfta den klassiska ostbrickan till nya höjder, jag lovar!

[Läs mer](#)



Vit chokladmousse med lemon curd.

Och som kronan på verket avslutar jag nyårsmiddagen med en vit chokladmousse med lemon curd. Gott nytt år!

[Läs mer](#)

Utskrift