

Image not found or type unknown



Oppskrift

Lammelår med chevrepanacotta

Image not found or type unknown



Størrelsen på et lammelår vil alltid variere. En huskeregel er å beregne ca. 400 g lammelår med inkludert ben per person. for 4 personer bør man da minimum ha et lår på 1,6 kg.

1

Slik gjør du

Finhakk hvitløk og bland sammen med resten av ingrediensene til marinaden – bruk bare halvparten av timian. Legg lammelåret i dobbel plastpose og hell over marinaden. Knyt godt sammen. Masser inn smakene og la stå i kjøleskapet ca. 5 timer.

2

Ta ut kjøttet fra kjøleskapet og la det få romtemperatur. Pensle låret med smør, kvern over godt med pepper og hakket timian og stek lammelåret på 125 grader i ca 3 timer. Bruk et steketermometer. Ved 65 grader er kjøttet rosa. Ved 70-75 er det gjennomstekt. Legg ved delte rotgrønnsaker og hele hvitløksfedd de siste 40 min og ha over litt ekstra olivenolje.

Husk å la kjøttet hvile før servering.

Tips: Lag lammesaus

Hell kraften i en kjele og ha i matfløte. Kok opp og monter med litt smør.

3

Chevre panacotta

Sett ovnen på 175 grader. Bland sammen alt til chevrepannacottaen i en blender. Fordel røren i 4 former.

Sett i vannbad i langpanne i ovnen og stek i 40 min.

Server lammelår med rotgrønnsaker og chevre panacotta og nyt kvelden.

Ingredienser

Du trenger

Lammelår	1 stk
Poteter	8 stk
Gulrøtter	2 stk
Fennikel	1 stk
Hvitløk	1 stk

Marinade

Hvitløksfedd	4 stk
Rødvin	2 dl
Soyasaus	2 ss
balsamicoeddik	2 ss
Olivenolje	1 dl
Timian	2 never

Chevre panacotta

Chevre	140 g
Kremfløte	2,5 dl
Prior egg	2 stk

Allergener

- Gluten
- Soya
- Svoveldioksid og sulfitter
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg