



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

***Lammracks med ört & pistaschcrust, böncrème, kall yoghurtsås med mynta, skysås och ugnsbakad potatis med mozzarella och finhackad bacon.***

***För 6 personer***

*2 lammracks (ca 1 kg), 2 scharlottenlökar*

*2 vitlösklyftor, 2 rosmarinkvistar*

*1 påse färsk spenat (200 g), smör och olivolja till stekning*

*salt, peppar*

***Pistaschcrust***

*100 g pistaschnötter (osaltade utan skal)*

*½ kruk persilja, ½ kruk koriander*

*1 vitlösklyfta, ½ tsk chiliflakes (red hot chili pepper)*

*1 ¼ dl olivolja, 2 tsk färskpressad citronjuice*

***Gör så här:***

*Låt lammköttet ligga framme minst 1 timme före tillagning. Sätt ugnen på 150 grader C.*

***Pistaschcrust:***

*Grovhacka pistaschnötterna, persilja, koriander och 1 skalad vitlösklyfta. Mixa hastigt med chiliflakes, olja, citronjuice och ½ tsk salt i en matberedare ca 20 sekunder, till en grov pestoliknande konsistens.*

*Skala och grovhacka scharlottenlök och vitlök. Krydda köttet runt om med 1 tsk salt och 2 krm peppar.*

*Bryn köttet runt om i 2 msk olja i en stekpanna. Tillsätt lök, vitlök, rosmarin och 1 msk smör i stekpannan. Låt steka med någon minut. Lägg köttet i en ugnssäker form, spara lök och rosmarin i pannan till skysåsen, se recept nedan. Låt svalna något.*

*Gnid in ca 2/3 av pistaschblandningen på köttets ovansida (spara resten till serveringen). Stick in en köttermometer i den tjockaste delen av köttet. Ställ in mitt i ugnen och tillaga ca 25 minuter, tills innertemperaturen är 58-60 grader C. Ta ut köttet och låt vila ca 15 minuter.*

*Fräs spenaten i 1 msk olja i en stekpanna. Salta och peppra.*

*Skär upp lammracksen. Lägg spenaten på ett fat eller tallrik med lammet ovanpå.*

*Ringla skysåsen över köttet. Servera med böncrèmen, potatis och myntasås.*

### ***Böncrème***

*Syrlig och len crème som lyfter lammet till oanade höjder.*

*4 scharlottenlökar, 2 vitlösklyftor*

*¾ dl olivolja, 1 burk vita bönor (ca 400 g)*

*2 msk färskost (philadelphiatyp)*

*2 msk färskpressad citronjuice*

*1 tsk flytande honung, salt*

### ***Gör så här:***

*Skala och skiva lök och vitlök tunt. Rosta lökblandningen gyllene under omrörning i oljan i en stekpanna.*

*Ta upp löken och låt rinna av på hushållspapper, spara oljan.*

*Häll av och skölj bönorna. Mixa bönor, hälften av den rostade lökblandningen, färskost, citronjuice, honung, 1 msk av oljan och tsk salt till en slät crème i matberedare eller med stavmixer.*

*Lägg upp i en skål och garnera med resten av pistaschblandningen och den rostade löken.*

## **Skysås**

*Häll 1 dl vitt vin i pannan med löken och rosmarinkvisten som är kvar från stekningen av lammracksen. Låt koka någon minut. Tillsätt 1 msk konc. kalvfond och 3 dl vatten, låt småkoka några minuter. Red med 1-2 msk majsstärkelse (Maizena). Låt sjuda 2 minuter. Tillsätt 1 msk färskpressad citronjuice och smaka av med salt. Sila av. Värm skyn vid servering och visp 1 msk kall smör och servera till lammet.*

## **Kall yoghurtsås med mynta**

*Finhacka en halv krukla med mynta. Blanda ner myntan i 2 dl turkisk yoghurt. Pressa i en rejäl vitlöksklyfta. Smaka av med salt och svartpeppar.*

## **Ugnsbakad potatis med mozzarella och finhackad bacon**

*Skala potatisen, skär skåror halvvägs ner i potatisen. Häll över lätt med olivolja och strö över havssalt. Sätt in i ugnen i 200 grader i 20 minuter. Ta ut ur ugnen. Stoppa i finskivad mozzarella i skårorna, strö över finhackad bacon. Sätt in i ugnen ytterligare 20 minuter. Servera till lammet.*