

Ört- och vitlöksbakad lammrygg med krämig getostlasagne och syltade grönsaker

4 pers

1. Lammrygg

Cirka 750 g lammrygg/racks
Timjan
Basilika
Koriander
3 vitlöksklyftor
2 msk olivolja
Salt och peppar

2. Syltade vaxbönor

100g bönor/vaxbönor etc.
100g sparris
½ msk smör
½ msk sirap
salt och peppar
½ msk äppelcidervinäger

3. Getostlasagne

3 dl mjölk
2 dl vispgrädde
3 msk idealmjöl
125 + 75 g getost. Ganska mild!
½ tsk salt
1 liten gul lök
1 vitlöksklyfta
2 msk smör
150 g färsk spenat
75 g saltorkade tomater i olja
2 krm salt
1 krm nymald svartpeppar
250 g färska lasagneplattor

4. Rödvinssky

1 liten gul lök, hackad
Svamp av ngn sort.
Lite vitlök, hackad
4 dl lammbuljong
1,5 dl rött vin
Lite socker eller honung
Salt & peppar
Ev. lite maizenamjöl

Gör så här

1. Putsa lammet, Bryn köttet och salta och peppra. Mixa örter (ca 30 g örter totalt), vitlök och olja. Pensla köttet runt om med örtblandningen. In i ugnen på 120 grader max. Köttet ska vara cirka 61-62 grader.

2. Skär grönsakerna i jämn storlek. Förväll i kokande vatten några minuter. Smält smör och sirap i en panna. Fräs grönsakerna i blandningen. Tillsätt vinäger, salt och peppar på slutet. Smaka av!

3.

A) Sätt ugnen på 225 grader.

B) Koka upp mjölk och grädde. Tillsätt idealmjöl under vispning. När såsen tjocknat tillsätt 125 g getost i bitar. Rör tills osten smält.

C) Hacka lök och vitlök och fräs den mjuk i smör i en stekpanna. Tillsätt spenaten som ska vara utan stjälken (snoppad) och delad och sedan grovstrimlad tomat. Fräs en kort stund till spenaten mjuknat ngt. Salta och peppra. Ställ åt sidan.

D) Vissa färska lasagneplattor behöver förkokas. **Dock inte våra idag!**

E) Smörj en ugnssäker form. Bred ut lite sås i botten. Lägg en lasagneplatta över. Häll på sås. Lasagneplatta och sedan hälften av spenatblandningen. Häll på sås. Lasagneplatta och sedan resten av spenatblandningen. Och slutligen lite sås, en lasagneplatta och resten av såsen. Riv cirka 75 g getost och fördela överst. Gratinera mitt i ugnen 20 minuter. Håll koll!

F) När det är dags för servering skär ut snygga kuber.

4. Grovhacka svampen. Fräs svamp med lök. Häll på honung, buljong och vin. Reducera bort cirka 25-30%. Men kolla så det inte blir för lite sås. Red med maizena om det känns bra. Smaka av. Man kan slänga i en liten klick smör om man vill men kan då inte koka såsen igen.

5. Garnera uppläggnen med lite timjan eller annan fin färsk ört.

