

Lamminnanlår med svamp och lingonrisotto



Recept för fyra personer

Tillbehör Risotto

2 dl Arborioris
1 scalottenlök
Olivolja
50-100 gram smör
1 dl vitt vin
3 dl riven parmesanost
6-8 dl kantarellbuljong
1,5 dl lingon
10 champinjoner
4 dl färska trattkantareller
Salt
Svartpeppar

Beredning Risotto

Hacka svampen och stek den i smör. Tillsätt salt och peppar, sätt åt sidan.

Hacka löken fint och stek den i olja. Tillsätt riset och rör runt. När riset börjar få lite guldfärg häller du i vinet. Buljong tillsätts i omgångar, koka riset tills det är al dente. Montera ner smör, rör tills det är smält. Lägg i parmesanost och svamp. Avsluta med lingon och rör om. Låt stå i 5 minuter.

Tillbehör Lamminnanlår

600 gram lamminnanlår
2 vitlösklyftor
5 kvistar timjan
Salt
Svartpeppar
1 motor, skalad och tärnad
1 palsternacka, skalad och tärnad
Balsamico creme

Beredning Lamminnanlår

Stek köttet i smör, salta och peppra. Tillsätt 2 krossade vitlösklyftor och 1 kvist timjan samt morot och palsternacka. Låt steka i 5 – 10 minuter. Sätt in i ugn (180 grader) tills innertemperaturen är 55 grader.

Lägg upp de tärnade grönsakerna. Rippla Balsamico creme snyggt över köttet och dekorera med en timjankvist innan servering.