

# Skivad lammytterfilé med parmaskinka

## Ingredienser

4 personer

### Kött

500 g lammytterfilé  
4 skivor skinka av parmatyp  
1/2 dl finhackad basilika  
1/2 dl finhackad persilja  
1/4 dl finhackad salvia  
1/2 tsk finhackad rosmarin  
salt och peppar  
1 purjolöksblad

### Palsternackspuré

500 g palsternacka,  
skalad och tärnad  
1 dl vitt vin  
3 dl vatten  
2 msk vispgrädde  
2 msk crème fraîche  
1 tsk salt  
1 krm peppar

### Svartvinbärspuré

100 g svarta vinbär  
2 msk strösocker  
1 msk vatten

### Svartvinbärssås

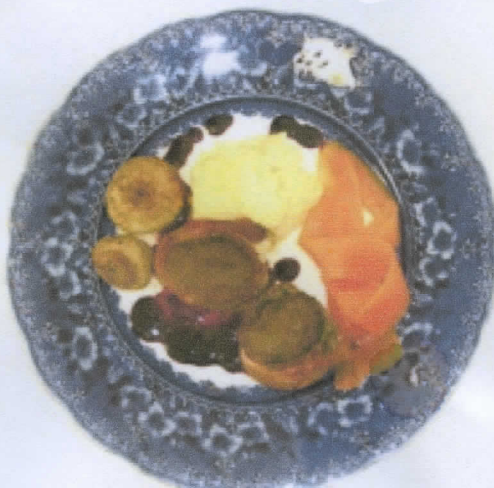
1/2 dl svart vinbärslikör,  
Cassis  
1 dl svartvinbärspuré  
1 msk strösocker  
1 krm salt

### Apelsinmorötter

4 st morötter, stora  
1 dl nypressad  
apelsinsaft  
1/2 dl vatten  
2 msk smör  
2 msk flytande honung  
1 msk vittvinsvinäger  
1/2 tsk salt

### Pärllökar

4 st stora pärlökar



## Gör så:

### Köttet

Pensla köttet med matolja. Rulla det i det kryddgröna. Dela i 8 bitar (2 per man). Ställ på högkant. Dela skivorna på längden och svep en halv skiva om varje köttbit. Förslut med en förvällad purjolöksstrimla. Krydda med salt och peppar. Stek 2-3 min per sida.

### Palsternackspurén

Koka palsternackan i vin och vatten tills den är ordentligt mjuk. Späd med vatten om vätskan kokat bort innan palsternackan är klar. Sila av och pressa ur vätskan. Spara den. Mixa palsternackan med grädde och crème fraîche. Späd med den sparade vätskan om det behövs. Smaka av med salt och peppar.

### Svartvinbärspuré

Koka upp vinbären med sockret och vattnet tills bären kokat sönder riktigt. Passera purén genom finmaskig sil. Blir c:a 1 dl.

### Svartvinbärssås

Koka ihop likören något, tillsätt svartvinbärspurén, socker och vatten. Koka ihop och smaka av med en aning salt. Droppa i litet Cassis i såsen just före serveringen. Serveras mycket sparsamt, närmast som dekoration på tallriken.

### Apelsinmorötter

Skala och putsa morötterna. Hyvla dem i tunna skivor på längden. Koka upp skivorna i apelsinsaft, vatten, smör, honung, salt och vittvinsvinäger på svag värme. Låt koka någon minut. Låt svalna i lagen men se upp så de inte står och blir för mjuka.

### Pärllökar

Bryn lökarna och stek dem mjuka med litet socker mot slutet.