

## Lammytterfile med senapssås och tryffelmos

### Recept 4 personer

600g putsad lammytterfile

1 msk smör

1 tsk rosmarin

1 lagerblad

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

### Moset

800 g potatis

1 dl varm vispgrädde

1 dl varm mjölk

2 msk smör

1 tsk salt

½ krm svartpeppar

50 g förvällda, avrunna kantareller

1 msk smör

1 tsk vit tryffelolja

### Fransk senapssås

2 finhackade vitlöksklyftor

1 ½ msk konc kalvfond

2 dl vatten

1 msk vetemjöl

1 msk fransk senap

½ krm timjan

1 dl vispgrädde

1 dl grovhackad persilja

### Tillbehör

Smörslungad skivad vitlök

Förvällda haricots verts

### Gör så här

1 Sätt ugnen på 125 grader. Hetta upp en stekpanna och bryn köttet runt om i smör. Stöt kryddorna i en mortel, krydda köttet och lägg det i en ugnssäker form. Stek i mitten av ugnen ca 20 min till en innetemperatur på 64 grader. Låt köttet vila ca 10 min i folie

2 Senapssåsen: Blanda alla ingredienserna till såsen utom persiljan i en kastrull. Koka upp under vispning och låt koka i 10 min utan lock. Inför serveringen mixas såsen med persiljan så att den blir skummig och grönprickig.

3 Moset. Skala och dela potatisen. Koka den mjuk i lättsaltat vatten. Ånga av och pressa eller mosa potatisen med elvisp. Rör ner grädde, mjölk och smör. Smaka av med salt och peppar.

4. Krama vätskan ur kantarellerna och grovhacka dem. Fräs dem någon minut i smör och tryffelolja. Strö svampen över moset.

5. Skär upp köttet och servera med senapssåsen, moset och förvällda haricots verts som steks samman med skivad vitlök i smör.

GRAHAM BECK PIKOTAGE