

Oppskrift

Langtidsstekt lammelår med hvitløk, ansjos og rosmarin



Sett ovnen på 80 °C. Fjern de hardeste stilkene på rosmarinen og mos rosmarinblader med ansjosfileter i olje og 4 hvitløkfedd i en morter til en tykk mos.

2

Lag små snitt i lammesteken med en skarp kniv. Gni ansjosmosen godt inn i kjøttet og pass på at du får godt med mos i snittene.

3

Del hele hvitløk i to, selleri og gulrot i store biter og legg alt i en langpanne eller ildfast form. Legg lammesteken på toppen av grønnsakene og hell i eddik og vann. Stek i ovnen i 8 timer eller til kjøttet er helt mørt og flaker seg med en gaffel.

4

Sil av kraften (fjern ev fett) og kok opp med rødvin og ev. vann. La småkoke til redusert. Sett til side og monter med smør. Ønsker en tykkere saus kan den spes med Maizena før smøret røres inn.

5

Server gjerne kokte poteter, potetmos eller pasta til.

Produkter i denne oppskriften

Lammelår M/Knoke M/Mørbrad Proff Fr



Ingredienser

Lammestek

Gilde Lammelår m/knoke og mørbrad	1 stk
Rosmarin	1 bunt
Ansjosfilet	50 g
Hvitløk, hel	2 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Stangselleristilker	3 stk
Gulrøtter	4 stk

Lammestek

Rødvinsaus

Balsamico	2 dl
-----------	------

Vann 3 dl

Rødvinsaus

Sjyen/kraften fra lammesteken

Rødvin	2 dl
--------	------

Vann (Om nødvendig) 3 dl

Smør	50 g
------	------

Salt og pepper