

Oppskrift

Lammekrone med Eldhusrøkt bacon, beter og rotgrønnsaker



Gni inn kjøttet med salt og pepper. Brun kjøttet på alle sider i varm panne med litt nøytral olje. Brenn beina av med en gassbrenner for å få brunet hele stykket.

2

Sett lammecarréen på høykant og bind sammen med skivet bacon. Fest baconet i kjøttet på carréen med en tannpirker.

3

Stek i ovnen på maks 130 °C til en kjernetemperatur på 54 °C og la hvile i ca 20 min.

4

Del reddikene i båter, skrell resten av grønnsakene og kutt de i terninger. Stek grønnsakene i en panne til de er møre med litt nøytral olje.

5

Når lammekronen er ferdig hvilt settes den på et fat og grønnsakene fylles oppi.

Produkter i denne oppskriften

Lammecarre 1100-1300gr Fr



Eldhusrøkt Bacon Skivet 1,8kg



Ingredienser

Gilde Lammecarré

Eldhusrøkt bacon i skiver

Selleri

Gulrot

Kålrot

Persillerot

Reddik

