

Oppskrift

Lammemørbrad med karamellisert kålrotkrem, konfitert løk og glasert rosenkål



Sett ovn på 120 °C. Brun mørbraden i olje og smør med timian i panna, øs over underveis. Legg i ildfast form og etterstek i ovnen til ønsket kjernetemperatur. Vi anbefaler ca 61 °C. La hvile minst 20 minutter før oppskjæring.

2

Karamellisert kålrotkrem

Skrell og del kålrot og sjalottløk i biter. Stek grønnsaker, aprikos og hvitløk i smør på medium varme i en vid gryte i ca. 25 minutter til jevnt karamellisert. Vend på grønnsakene under steking så de ikke brenner seg. Hell over eplesidereddik, kok inn og tilsett vin. Sett på lokk og la småkoke til grønnsakene er helt møre. Tilsett smør i terninger og kjør til glatt mos i en kjøkkenmaskin.

3

Sjy

Finhakk hvitløk og fres den i olje til den er gyllen, tilsett sjalottløk og fres til den er blank. Tilsett sitrontimian, honning og eddik og kok inn. Tilsett hvitvin og reduser til halvparten og tilsett kraften. Kok inn til ønsket konsistens. Sil av og smak til med salt og pepper. Monter med usaltet smør ved servering.

4

Glaserterosenkål

Rens og kok rosenkål knapt møre, ca. 5 minutter. Avkjøl raskt i isvann, la renne godt av. Varm en panne med olje til oljen ryker lett, tilsett nøtter og rosenkål, stek i ca. 1 minutt, tilsett smør og honning. Skru ned varmen, dryss med salt og pepper og la karamellisere i ca. 4 minutter, til gyllent.

5

Konfitert småløk

Forvarm ovn til 150 °C. Skrell, del løken i to. Svi løken på snittflaten og legg over i form, hell over olje, legg i timian dryss med litt salt. La konfitere i ovn til helt møre, i ca. 35 minutter.

6

Server med rotchips og friske urter.

Produkter i denne oppskriften

Lam Mørbrad med Fettlokk Fr Pk



Ingredienser

Gilde Lam Mørbrad	800 g
Salt og pepper	
Nøytral olje	1 ss
Meierismør	2 ss
Timian	1-2 kvaster

Karamellisert kålotkrem

Kålrot	500 g
Sjalottløk	2 stk
Aprikoser, tørkede	5 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Smør	2 ss
Epleeddik	4 ss
Hvitvin	2 dl
Kaldt smør	50 g

Sjy

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Karamellisert kålrotkrem

Sjy

Olje	1 ss
Sjalottløk, hakket	3 ss
Sitrontimian	
Honning	1 ss
Eddik, mild	1 ss
Redusert lammekraft	2,5