Nortura PROFF

Oppskrift

Lammecarré med urtepoteter, sellerirotmos, honningglaserte gulrøtter og stekt steinsopp

Sett ovn på 160 °C. Krydre kjøttet godt med salt og pepper og stek på høy varme i olje. Sett ned varmen litt og tilsett smør, knust hvitløk og urter. Øs over kjøttet og stek til fin stekeskorpe. Legg i ildfast form og stek til kjernetemperatur på ca. 56 °C. La hvile i 10 minutter før du skjærer i det.

2

Stekt steinsopp

Bløt ut soppen, klem ut vann og stek i 1 ss smør med litt salt og pepper.

3

Urtepoteter

Gi potetene et oppkok og la koke i 5-6 minutter. Varm opp en stekepanne på middels til høy varme og ha i olje og urter. La potetene surre videre. Sett ned varmen litt, tilsett smør og surr til potetene er møre.

4

Sellerirotpuré

Skrell og del sellerirot i terninger. Kok møre i vann og melk. Sil av og kjør til puré. Tilsett fløte og smak til med salt og pepper.

5

Honningglaserte gulrøtter

Skrell eller skarp gulrøttene og stek dem i 1 ss smør på middels varme i 3-4 minutter. Tilsett honning stek videre til knapt møre, 2-3 minutter til. Ha i finhakket hvitløk og 1 ss smør helt mot slutten. Krydre med salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Lammecarre 1100-1300gr Fr

Ingredienser

Lammecarré	1 kg
Salt	
Pepper	

Stekt steinsopp

Urtepoteter

Sellerirotpuré

Honningglaserte gulrøtter

Nøytral olje	1 ss
Meierismør	1 ss
Hvitløk	2 fedd
Friske urter	noen kvaster

Stekt steinsopp

Tørket steinsopp	20 g
Meierismør	1 ss

Urtepoteter

Små poteter	800 g
Olivenolje	1 ss
Meierismør	1 ss
Rosmarin finhakket	2 ss
Timian finhakket	2 ss

Sellerirotpuré

Sellerirot	400 g
Vann	3 dl
Melk	1 dl
Kremfløte	1 dl

Stekt steinsopp

Urtepoteter

Sellerirotpuré

Honningglaserte gulrøtter

Stekt steinsopp

Urtepoteter

Sellerirotpuré

Honningglaserte gulrøtter

Meierismør	2 ss
Salt	
Pepper	

Honningglaserte gulrøtter

Små gulrøtter	400 g
Meierismør	2 ss
Honning	2 ss
Hvitløk	1 fedd
Salt	
Pepper	