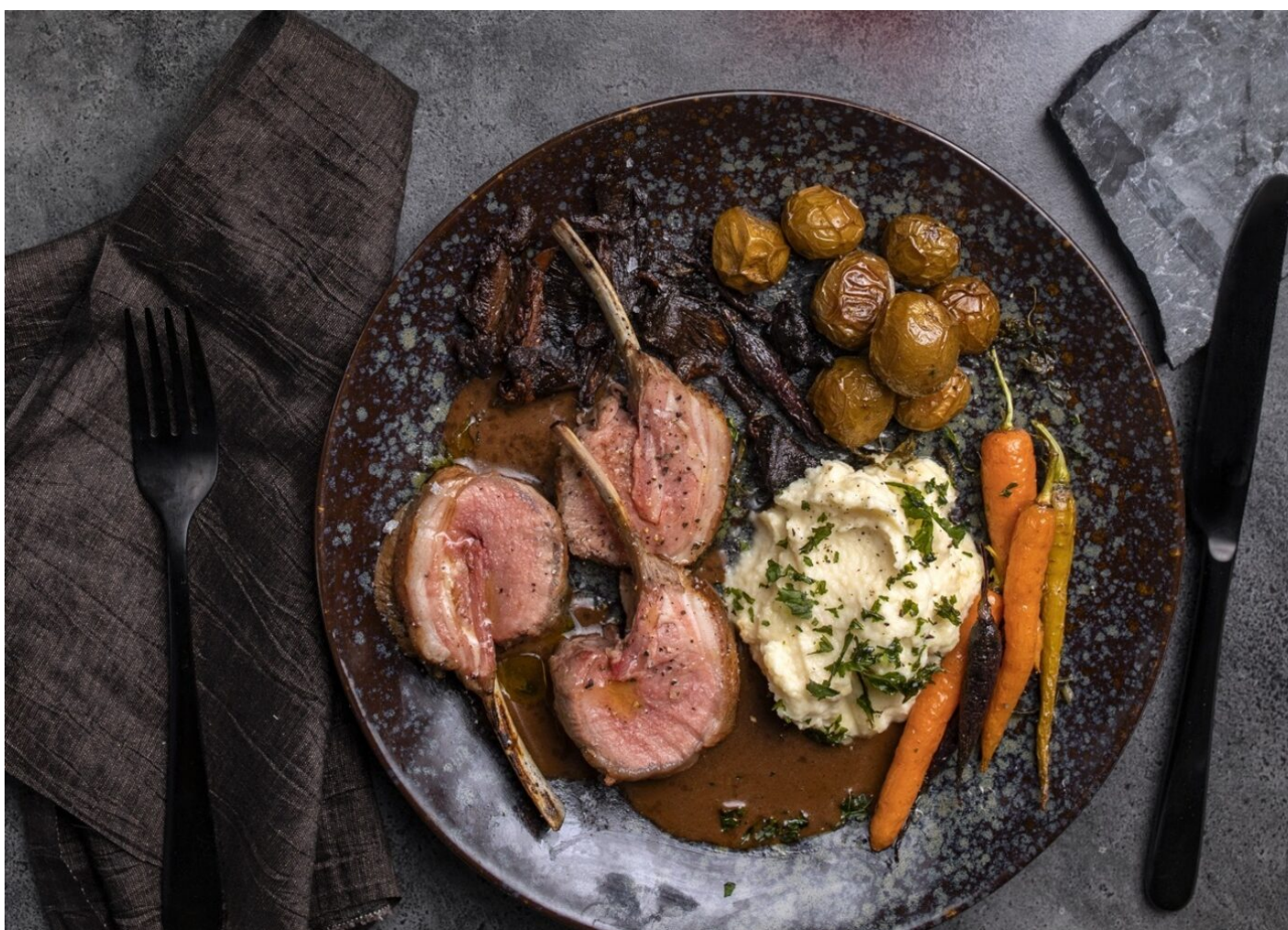


Oppskrift

# 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