

LAMMSTEK med honung, apelsin och rosmarin.

6-8 portioner, tillagningstid ca 2,5 timma.

Ca 1 ½ kg lammstek

4-5 morötter

2 palsternackor

8-10 medelstora potatisar

Ca 10 schalottenlökar

1 apelsin

Färska rosmarinkvistar

Margarin eller olja

3 dl tort vitt vin, t.ex. matlagningsvin

1 msk flytande honung

1 ½-2 tsk salt

2 krm svartpeppar

1. Sätt ugnen på 175°C. Skala rotfrukterna (eller borsta skalen mycket noga) och skär dem i stora bitar. Skala löken. Borsta apelsinen och skär av det yttersta gula skalet på en halva apelsinen. Skär skalet i strimlor. Pressa hela apelsinen. Dela rosmarin kvistarna i mindre bitar.
2. Bryn rotfrukter och lök 4-5 min, tills de får lite färg.
3. Gör hål med en skarp knivspets på 10-12 ställen i köttet och stick in en bit rosmarin och en bit apelsinskal i varje. Sätt in en köttermometer mitt i den köttigaste delen.
4. Lägg steken ovanpå rotfrukterna i en långpanna. Rör samman vin, apelsinsaft, honung, salt och peppar. Strö över lite rosmarin och resten av apelsinskalet.
5. Sätt pannen i nedre delen av ugnen och stek tills termometern visar 70°C, då är köttet lätt rosa, eller 75°C, då är det genomstekt, det tar ca 1 ½ timme.
6. Skär köttet i skivor snett mot benet. Servera med grönsakerna och skyn.