

Lammstek med gremolata och grönsaksröra

En klassisk lammstek med smaker från medelhavets kök.

4 Portioner.

I kg lammstek	Gremolata	Medelhavsgrönsaker
2 msk smör	2 vitlöksklyftor finhackade	2 gula lökar
2 tsk salt	1 dl hackad bladpersilja	2 vitlöksklyftor
1 tsk svartpeppar	1 citron, finrivet skal	2 msk olivolja
1 vitlök	salt, svartpeppar	1 zucchini
3 tsk torkad timjan, Eller tre kvistar färsk	½ dl olivolja	2 paprikor
2 tsk torkad rosmarin, Eller två kvistar färsk	Blanda alla ingredienser.	15 körsbärstomater
		½ citron, pressad saft
		timjan, 3 kvistar färsk eller
		2 tsk torkad
		Rosmarin, 2 kvistar färsk eller
		1 tsk torkad
		Salt, svartpeppar, honung.

Lammstek: Lägg steken i en smord form

Salta och peppra runt om och stick in en termometer. Halvera vitlöken och

Och lägg bredvid köttet tillsammans med kryddorna.

Stek i ugn, 150°C, i cirka 1,5 timme vid 60°C innertemperatur är köttet rosa och vid 70°C genomstekt.

Ta ut den och låt den vila ca 15 min

Innan den skärs upp.

Medelhavsgrönsaker: Skala och skär löken i tunna klyftor

och låt fräsa i olja tills den är mjuk. Tillsätt zucchini och paprika, skuren i mindre bitar.

Fortsätt att fräsa under omröring i 10 min.

Blanda ner halverade körsbärstomater, citronsaft, timjan, rosmarin, fräs i 5 minuter till. Smaksätt med salt och peppar samt honung.