



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Bredmar



Fransk fylld lammbringa med rotsaksdröm

Musik: fransk jazz Stacey Kent °reconte-Moi°

1 st urbenad lammbringa
500 gram lammfärs
1 ägg
200 gram fetaost
1 vitlökklyfta
1/2 tsk timjan
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 tsk rosmarin
1 krm salvia
1 msk olivolja
Ugn: 200 grader

Tzatziki

1/2 gurka
1 vitlöksklyfta
2 dl turkisk youhurt
Salt och svartpeppar

Lägg tunnbringan på en plåt. Gnid in kryddorna med olja på fingrarna. Blanda fetaost och lammfärs och kryddor och ägg. Lägg färsen på bringan och rulla ihop hårt och bind om. Stek i nedre delen av ugnen i 60 minuter.

Potatisgratäng

1 kg potatis
2 1/2 dl mjölk
3,3 dl grädde
1 gul lök
1/2 purjolök
3 vitlöksklyftor
Salt och svartpeppar
Ströbröd
Skala och skär potatis och koka i mjölken i 5-10 minuter. Häll i löken och häll blandningen med grädden i en ugnform. Häll över ströbröd och grädda i 40 minuter i ugnen.

Serveras med rotsaksdröm och ärtor.

Tack för maten!

Hälsar familjen Bredmar

