



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Möller



Färsfylld lammbringa från Västerslät med frasig potatiskaka och tzatziki.

5 port

Lammbringa

Tunnbringa av lamm
Rotsaksdröm (Delikat)
Färsk rosmarin
Olivolja
Flingsalt
Grovmalen svartpeppar
Steksnöre
Bred ut lammtunnbringan på en skärbräda. Dra på ett lager rotfruktsdröm och krydda på ordentligt med flingsalt och svartpeppar.

Lammfärsblandning

480 g lammfärs
1 liten gul lök
1 pressad vitlök
4 msk ströbröd
1 dl mjölk
1 ägg
1,5 tsk salt
1,5 krm svartpeppar
En gnutta socker
Hacka löken fint och låt bryna i smör tills den fått lite färg, därefter tillsätt en gnutta socker. Låt ströbrödet svälla i mjölken några minuter och blanda sedan alla ingredienserna fort till en smidig smet. Rulla in färsen i lammbringan och knyt ihop med steksnöre. Gnid sedan in köttet med rikligt av olivolja, hackad rosmarin, flingsalt och svartpeppar. Förbered grillen för indirekt grillning med en aluminiumform i mitten och briketter på båda sidor. Aluminiumformen fångar upp fett som droppar från köttet. Lägg lammrullen mitt på grillen över aluminiumformen och grilla under lock tills den når 70 grader. Låt köttet vila en stund innan du skär upp den i 5-6 cm stora skivor.

Frasig potatiskaka

10 potatisar
2 gula lökar
Smör
Flingsalt

Skala och grovriv potatisen. Skiva löken i tunna strimlor. Blanda runt väl och värm upp en stekpanna på hög värme. Häll på ordentligt med smör i stekpannan innan du steker lagom stora kakor av potatis och lökblandningen. Krydda med flingsalt. Låt potatisen bli gyllenbrun innan du vänder den och ju mörkare den blir desto frasigare.

Tzatziki

Grekisk yoghurt
1 gurka
1 vitlök
Citronsaft
Salt och peppar

Riv gurkan och låt en del av vätskan rinna av genom en silduk eller ett kaffefilter. Blanda i ca 4 dl grekisk yoghurt och pressa ner vitlöken och smaka av tzatzikin med salt, peppar och lite citronsaft.

Servera gärna tillsammans med grillad paprika och färsk timjan som garnityr.

Smaklig måltid!

