



# FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Toulikas/Johansson



## Tunnbringningslindad Lammfärs öst med drömsky serverad med ugnsgatinerad potatis & -parmesanpuré och gurksalsa.

4 personer. Tillagningstid ca 1 ½ timme

Tillagning:

Ca, 1 kg Tunnbringa från Lamm  
500 gr Lammfärs  
½ dl hackad färsk Timjan  
¾ dl hackad färsk Mynta  
2 st. stora vitlöksklyftor  
Flingsalt  
Vitpeppar  
Chiliflakes  
Smör

### Drömsky:

2 msk kalvfond  
1 vitlöksklyfta  
3 dl vatten  
3 msk Delikat Rotsaksdröm  
2 msk smör  
Colorit

### Potatis & -parmesanpuré:

1 kg mjölig Potatis  
2-3 dl mjölk  
1 vitlöksklyfta  
1 dl färskrivin parmesan  
3 msk smör  
Salt

### Gurksalsa:

½ gurka  
½ rödlök  
½ msk hackad färsk mynta  
2 msk olivolja med citronsmak  
½ msk vitvinsvinäger  
Salt  
Citronpeppar

### Garnering:

Små plommontomater  
Färsk timjan

Sätt ugnen på 200 grader.  
Börja med Gurksalsan. Tärna gurka och finhacka rödlök. Lägg i en skål och tillsätt hackad mynta, olivolja, vinäger, salt och citronpeppar. Blanda väl och låt stå i kylan till servering.

Lägg folie i en ugnform med några klickar smör. Rulla ut tunnbringan, ta bort överflödigt fett. Krydda insidan med flingsalt och peppar.

Tryck ut färsen över hela tunnbringan. Mortla vitlök och timjan och lägg ut jämt lager över färsen. Krydda med flingsalt, peppar och chiliflakes. Strö över myntan. Rulla sedan ihop tunnbringan och knyt med steksnöre. Bryn rullen runt om i smör och lägg sedan över i ugnformen. Placera i mitten av ugnen ca. 75 minuter.

Under tiden du väntar på köttet, koka potatisen och börja tillaga drömskyn. Finhacka vitlöken och fräs den i smör. Tillsätt sen fond, vatten, rotsaksdröm och Colorit efter tycke. Låt koka upp. Låt den sedan stå på svag värme tills dags för servering.

Potatis & -Parmesanpuré; Värm upp mjölk, smör och pressad vitlök i en kastrull precis innan potatisen kokat klart. Häll av vattnet från potatisen, tillsätt lite av den varma mjölken och vispa med elvisp. Fortsätt tillsätta mjölk tills det blir en puré. Smaksätt med salt och ½ dl parmesan.

När köttet är klart ta ut det och låt vila i 10 minuter.

Lägg över purén i en ugnform alternativt i mindre portionsformar, pudra över Parmesan och gratinera i ugn ca 10 minuter. Skiva upp köttet i ca. 2 cm tjocka skivor och häll över rikligt med Drömsky. Dekorera med skivad plommontomat och timjan.

Deltagare: Familjen Toulikas-Johansson

