

Recept 17. Vitlöksspäckad Lammstek

Detta är en orgie i vitlök och en högtid för den som älskar lamm i alla dess former. Alla har vi ju våra sätt att tillbereda en lammstek och det är variationer kring ett och samma tema. Här är mitt bidrag till variationerna som också ger en underbara sheppards pie på resterna av lammsteken någon dag efteråt.

Ingredienser:

1 Lammstek med hela benet kvar på ca 2.5 kg
2 hela vitlökar
1 kruka timjan
1 kruka rosmarin
Olivolja
Salt och peppar

Tillbehör:

Grovskurna skivor av potatis på ugnsfat(150 grader 45 minuter)överströsslade 2/3 finhackat av de färska kryddorna, 1/3 av vitlöksklyftor hackade, salt och svartpeppar samt rikligt med olivolja. Därtill en grönsallad naturell och aoli.

Tillberedning:

Putsa steken. Skär 2/3 av vitlöksklyftorna diagonalt så att spetsighet uppnås. Ta en vass smal kniv och gör hål. Tryck in vitlöksklyftorna. Gör detta på stekens alla sidor och även på köttet som är på benet. Pensla med lite olja. Gnid sedan in salt och peppar. Tag 1 tredjedel av de färska kryddorna och hacka dem grovt och gnid in steken med.

Ställ in 150 graders ugn ca 3.5 timmar för att få steken riktigt ”knusprig”.

En eller flera Riojor är ett bra val att dricka till.