

GRILLET LAM MED PISTACIE CRUST

Grillet lam med pistacie crust, mos af søde kartofler og grillede forårsløg

2 personer

2 steaks af islandsk lam á 200 g
2 spsk olivenolie
Salt og peber

Pensl kødet med olivenolie, og krydr med salt og peber. Grill ved medium varme, ca. 2 min. på hver side. Læg kødet på en tallerken, dæk det til, og lad det hvile i 5 min. før servering. Dryp rigelig med olivenolie på tallerkenen.

MOS AF SØDE KARTOFLER

1 ½ stor, sød kartoffel
2 spsk. olivenolie
4 hele hvidløgsfed
1 dl fløde 50 %
Salt og peber

Indstil ovnen på 180°C. Skræl kartoflerne, skær dem i grove tern, skyl og tør dem. Læg kartoflerne i et ovnfast fad, og tilsæt hvidløg og olivenolie. Bag dem i 25 min., eller til de er møre. Hæld kartoflerne i en skål, og mos dem let. Bring fløden i kog i en gryde, og rør den i mosen. Smag til med salt og peber.

PISTACIE CRUST

50 g hakkede pistacienødder
3 finthakkede hvidløgsfed
3 spsk rasp
1 spsk olivenolie
3 finthakkede friske timiankviste
Saften og skallen af 1 citron
1 spsk dijon sennep
Salt og sort peber

Blend pistacienødder, hvidløg, rasp, olivenolie, timian, citronsaft og revet citrusskal. Smag til med salt og sort peber, og anret pistacie crusten på de grillede lammesteaks.

GRILLEDE FORÅRSLØG

3 forårsløg
2 spsk madolie
Salt

Pensl forårsløgene med olie, og grill dem ved middelvarme 1 min. på hver side.

