



PUREARCTIC

OVNSTEGT LAMMEINDERLÅR MED GREMOLATA

Ovnstegt lammeinderlår med gremolata, bagt broccoli, sød tomat sauce og kartoffelsalat

2 personer

1 islandsk lammeindelår, ca. 400 g
2 spsk olivenolie
Salt og peber

Indstil ovnen på 180°C. Gnid kødet med olivenolie, og krydr med salt og peber. Svits kødet på begge sider på en pande, før det lægges i en bradepande. Steg videre i ovnen i 20-25 min. Lad kødet hvile i 10 min., skær det i skiver, og pynt med gremolataen før servering.

GREMOLATA

1 bundt bredbladet persille, hakket
1 revet hvidløgsfed
Revet skal af 2 citroner

Rør ingredienserne sammen i en skål, og stil den på køl indtil servering.

KARTOFFELSALAT

400 g små kogte kartofler i halve
100 g grønne oliven i skiver
2 spsk kapers
2 spsk bredbladet persille
1 spsk dijon sennep
1 spsk honning
4 spsk olivenolie

Bland alle ingredienser i en skål, og smag til med salt og peber.

BAGT BROCCOLI

1 stor broccoli
2 spsk olivenolie
Havsalt

Indstil ovnen på 180°C. Del broccolien i pænt store buketter, og læg dem på bagepapir i et ovnfast fad. Tilsæt olivenolie og havsalt, og bag dem i 15 min.

SØD TOMATSAUCE

1 lille dåse tomater
½ hakket løg
1 revet hvidløgsfed
½ spsk tørret oregano
2 spsk honning
Rødvinseddike

Sautér løg og hvidløg i 2 min. Tilsæt rødvinseddike, tomater, honning og oregano, og lad saucen simre i 10 min.



OPSKRIFT UDARBEJDET AF
ICELANDIC LAMB