



Rinkebys mandelbakade lammstek

6-8 portioner

Lammstek är en otroligt fin styckningsdetalj med en mild fin lammsmak. Vi har gjort det enkelt för dig och benat ur våra lammstekar så att du lättare får en jämn temperatur när du tillagar köttet. Vill man att köttet ska hålla sin form så kan man enkelt tillaga det i nätet som vi satt runt steken. Här har vi kombinerat vår fina lammstek med mandel och örter som ger god smak och konsistens till köttet.

800g lammstek

¾ msk salt

½ msk svartpeppar

200 g mandel

30 g persilja

5 kvistar timjan

3 vitlöksklyftor

½ dl olivolja

Värm ugnen till 200 °C. Ta fram lammsteken i god tid innan tillagning så den blir rumsvarm. Salta och peppra runt om hela köttet. Finhacka mandeln och persiljan, timjan och vitlöken, gärna i en matberedare. Tillsätt olivolja. Smörj en ugnsfast form med lite olivolja och strö hälften av mandelblandningen i botten. Placera lammsteken ovanpå och klappa in resten av mandelblandningen på ovansidan av köttet. Baka i mitten av ugnen i ca 1,5 timmar tills köttet når en innertemperatur 65-70 °C för ett rosa kött och 75 °C för genomstekt.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800