



Ugnsbakad **LAMMSTEK** *i stekpåse*

INGREDIENSER

- inhemsk lammstek med ben
- salt och svartpeppar
- färsk rosmarin

Dessutom behöver du en stekpåse och en stektermometer.

GÖR SÅ HÄR

- Ta fram köttet i rumstemperatur 2 timmar före tillagning.
- Gnid in stekens yta med salt och svartpeppar.
- Gör snitt i stekens fettyta och lägg in rosmarinkvistar i snitten.
- Lägg steken i en stekpåse och gör ett litet hål i påsens hörn.
- Sätt in en stektermometer på stekens köttigaste ställe. Stek i 125 grader tills stekens innetemperatur är 60–65 grader.
- Stektiden beror på lammstekens storlek, men är oftast 5–6 timmar.

TIPSI!

Tå tillvara stekspadet och använd det som bas för en sås eller köttbuljong.



**Kolla chef Katja Tuomainens andra lammrecept:
www.lammasyhdistys.fi/materialipankki**

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -projektet:

jamk | Jyväskylän ammattikorkeakoulu



Suomen Lammasyhdistys
Finlands Fårörening

ProAgria



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus



European maaseudun kehittämisen maatalousrahoitus:
Europee investoi maaseutualueisiin