



Örtgarnerad LAMMBOG



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

INGREDIENSER

- inhemsk lammbog med ben
- salt och svartpeppar
- smör, matolja, timjankvistar och vitlök för stekning

Örtgarnering

- 100 g smör
- 30 g färsk timjan
- 1 knippe persilja
- 1 vitlök Solo
- 1/2 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- Ta fram köttet i rumstemperatur 2 timmar före tillagning.
- Gnid in salt och svartpeppar på köttets yta.
- Värm upp pannan, tillsatt smör, olja, krossad vitlök och timjankvistar. Bryn lammbogen på pannan tills den fått en fin, jämn stekyta.
- Lägg lammbogen i en ugnform och stek i 125 grader i ugnen 3–4 timmar tills köttet är mört. Ta ut köttet från ugnen och låt svalna en stund.
- Tillverka garneringen genom att köra alla ingredienserna till en jämn blandning i en kutter eller med en stavmixer och bred ut blandningen jämnt över lammbogen.
- Stek i ugnen i 180 grader cirka 10 minuter.

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -projektet:

