

Lammecarré med glaserte gulrøtter, poteter og sellerirotmos



Oppskrift på lammecarré med honingglasserte gulrøtter, poteter, stekt steinsopp og sellerirotmos. Lammecarré er saftig og mørt kjøtt som passer perfekt til selskap eller når du bare vil kose deg litt ekstra. Her viser vi deg hvordan du steg for steg tilbereder en perfekt stekt lammecarré.

1

Forbered og stek carréen

Sett ovn på 160 °C. Krydre kjøttet godt med salt og pepper og stek på høy varme i olje. Sett ned varmen litt og tilsett smør, knust hvitløk og urter. Øs over kjøttet og stek til fin stekeskorpe. Legg i ildfast form og stek til kjernetemperatur på ca. 56 °C. La hvile i 10 minutter før du skjærer i det.

2

Stekt steinsopp

Bløt ut soppen, klem ut vann og stek i 1 ss smør med litt salt og pepper.

3

Urtepoteter

Gi potetene et oppkok og la koke i 5-6 minutter. Varm opp en stekepanne på middels til høy varme og ha i olje og urter. La potetene surre videre. Sett ned varmen litt, tilsett smør og surr til potetene er møre.

4

Sellerirotpuré

Skrell og del sellerirot i terninger. Kok møre i vann og melk. Sil av og kjør til puré. Tilsett fløte og smak til med salt og pepper.

5

Honningglaserte gulrøtter

Skrell eller skrap gulrøttene og stek dem i 1 ss smør på middels varme i 3-4 minutter. Tilsett honning stek videre til knapt møre, 2-3 minutter til. Ha i finhakket hvitløk og 1 ss smør helt mot slutten. Krydre med salt og pepper.

Server lammecarréen i skiver med ett bein per skive. Danderes med diverse tilbehør på et fat eller rett på tallerkenen. Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Lammecarré	1 kg
Salt & Pepper	
Nøytral olje	1 ss
Smør	1 ss
Hvitløk	2 fedd
Friske urter	Noen kvaster

Stekt steinsopp

Tørket steinsopp	20 g
Smør	1 ss

Urtepoteter

Små poteter	800 g
Olivenolje	1 ss
Smør	1 ss
Finhakket rosmarin	2 ss
Finhakket timian	2 ss

Sellerirotpuré

Sellerirot	400 g
Vann	3 dl
Melk	1 dl
Kremfløte	1 dl
Smør	2 ss
Salt & Pepper	

Honningglaserte gulrøtter

Gulrøtter	400 g
Smør	2 ss

Du trenger

Stekt steinsopp

Urtepoteter

Sellerirotpuré

Honningglaserte gulrøtter

Honning

2 ss

Hvitløk

1 fedd

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Selleri