

Varmrätt

Lammfilé med Parmesanpotatis

Ansvariga var Göran, Benneth och Magnus

Portioner: 4

Tid Ca 1 Timma i ugnen på 150° tills köttet har 58°

600 g lammytterfilé
2 färskas fikon halverade
1/2 dl olivolja
1 tsk finhackad rosmarin
3 msk smör, till stekningen
2 msk olivolja till stekning
1 tsk salt
1/2 dl hasselnötter, torrrostade och finhackade

Parmesanpotatis

800 g kulpotatis
20 g smör
2 msk olivolja
2 dl finriven parmesan
finstrimlad persilja till serveringen

Kålsallad

200 g grönkål (100 g utan stjälk)
100 g rödkål
1 msk pressad citronsaft
1 tsk salt
1 msk olivolja

Myntayoghurt

2 dl yoghurt (10%)
1 dl strimlade myntablada

Så här gör du

1. Sätt ugnen på 150°
2. Lägg fikonen i en ugnssäker form. Ringla över olivolja. Strö över rosmarin. Rosta i ugnen 20 min
3. **Parmesanpotatis** Höj ugnen till 225° .
Koka potatisen i saltat vatten tills den är halvt klar, ca 10 min.
Lägg potatisen i en ugnform och krossa potatisarna lätt, bara så de spricker.
Hyvla smöret och ringla över oljan. Strö över parmesanost och rosta i ugnen tills potatisen fått fin färg.
Strö över persiljan vid servering

