LINDA BEN

Appelsínukryddlegið lambafile í tómat og maíssalsa



Eldunartími

40 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Appelsínukryddlögurinn frá SS er í alveg ótrúlega miklu uppáhaldi hjá mér en mér finnst kjötið verða alveg einstaklega bragðgott í þessum kryddlegi. Ég var því mjög glöð þegar ég sá að það er núna hægt að fá lambafile í þessum kryddlegi. Ég elska að grilla lambafile og bera það fram með hefðbundnu grill meðlæti, þ.e. bökuðum kartöflum, fersku salati og ostafylltum sveppum.
Ég prófaði líka að grilla það og bera það fram í grilluðu tómat og maíssalsa og verð ég að segja að ég er alveg ástfangin af þessari uppskrift. Þvílík bragðlaukaveisla!
Kjötið er grillað eins og venjulega en svo er það skorið og sett út í tómat og maíssalsað. Salsað saman stendur af tómötum, skalottlauk, hvítlauk, jalapenó og auðvitað maís. Það er svo marinerað saman í ólífu olíu og hvítvínsediki og grillað svo á grillinu þar til allt er orðið mjúkt og gott í gegn. Það er smá “kikk” í salsanu útaf jalapenóinu en það er ekki sterkt samt. Þetta er svolítil samblanda af íslenskri matarhefð og mexíkóskri.
Ég mæli sterklega með því að þú prófir þessa uppskrift.

Appelsínukryddlegið lambafile í salsa

- Sælkerasteik appelsínukryddlegið lambafile
- 1 kg kartöflur
- 500 g litlir tómatar
- 5 hvítlauksgeirar (skipt í tvo hluta)
- 1 skalottlaukur
- 1 lítill jalapenó (ferskur)
- 2 maísstönglar (ferskir)
- U.þ.b. 3 msk ólífu olía
- U.þ.b. 1 msk hvítvínsedik
- U.þ.b. 1/2 tsk salt
- U.þ.b. 1/2 lúka ferskt kóríander

Aðferð

1. Takið lambafile úr ísskápnum og leyfið því að ná u.þ.b. stofuhita áður en það er eldað. Gott að miða við að taka það út 2-3 klst fyrir.
2. Skerið í fitulagið þannig að skurðurinn myndi tígla, passið að skera einungis í fituna en ekki ofan í kjötið.
3. Skerið kartöflurnar í báta og setjið í eldfast mót (gott að nota steypujárnspönnu ef þið viljið grilla kartöflurnar, líka hægt að setja inn í álpappír). Setjið olíu á kartöflurnar og salt. Bakið inn í 200°C heitum ofni í u.þ.b. 30-40 mín eða þar til þær eru mjúkar í gegn.
4. Setjið tómatana í eldfast mót (gott að nota steypujárnspönnu). Skerið 3 hvítlauksgeira, skalottlaukinn og jalapenóinn niður og setjið á pönnuna. Skerið maískornin af maísstönglinum og bætið einnig út á pönnuna. Setjið vel af ólífu olíu yfir ásamt hvítvínsediki og salti. Leyfið þessu að marinerast saman í nokkrar mín á meðan beðið er eftir kartöflunum. Setjið tvo heila hvítlauksgeira í pönnuna og leyfið þeim að eldast með til hliðar (notaðir í sósuna). Setjið pönnuna á grillið og leyfið þessu að malla þar til tómatarnir eru orðnir vel mjúkir og laukurinn líka (líka hægt að setja inn í ofn).
5. Grillið lambafileið á grillinu á báðum hliðum þar til kjarnhitastig mælist 68°C.
6. Leyfið lambakjötinu að standa við stofuhita í u.þ.b. 5-10 mín og skerið svo í sneiðar ca 1 – 1 1/2 cm þykkar. Raðið þeim í eldfastamótið með salsanu. Rífið nokkur kóríanderlauf yfir og skreytið eldfastamótið.

Köld hvítlaukssósa

- 2 dl majónes
- 1 dl sýrður rjómi
- 2 stk hvítlauksgeirar
- 2 msk hvítvínsedik
- Salt og pipar eftir smekk
- Sítrónubörkur af 1/4 sítrónu

Aðferð:

1. Setjið majónes og sýrðan rjóma í skál, pressið bökuðu hvítlauksgeirana (sem voru settið í eldfasta mótið með tómötunum) út í majónesið og hellið edikinu út á, kryddið með salti, pipar og sítrónuberki, hrærið saman.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.