LINDA BEN

Rósmarínkyrddað lambalæri með granatepla og rósmarínpestó



Eldunartími

3 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

6 manns

Lýsing

Þetta rósmarínkryddaða lambalæri með granatepla og rósmarínpestói er svo svakalega bragðmikið og gott. Rósmarín og granateplapestóið er afar einfalt en maður saxar hvítlauk og róstmarín mjög smátt niður og bætir svo kjörnunum úr granateplunum út í og blandar saman. Þessu smellir maður svo ofan á eldað lambalærið til að gefa því ennþá betra bragð, svo verður lærið líka svo fallegt með pestóið ofan á.
Lambalærið bar ég fram með sætkartöflumús, bökuðum gulrótum og rósakáli, waldorfsalati og rjómasveppasósu. Útkoman var hátíðleg og afskaplega bragðgóð.

Rósmarínkyrddað lambalæri með granatepla og rósmarínpestó

- Rósmarínkryddað lambalæri frá SS
- Granatepla og rósmarínpestó (uppskrift hér fyrir neðan)
- Waldorfsalat
- Bakaðar gulrætur (uppskrift hér fyrir neðan)
- Sætkartöflumús (uppskrift hér fyrir neðan)
- Bakað rósakál (uppskrift hér fyrir neðan)
- Rjómasveppasósa (uppskrift hér fyrir neðan)

Aðferð:

1. Takið lambalærið út úr kæli og leyfið því að standa við stofuhita í u.þ.b. 2-3 tíma.
2. Kveikið á ofninum og stillið á 160°C.
3. Setjið lambalærið í eldfastmót og setjið kjöthitamæli inn í miðjuna á kjötinu, bakið þar til kjarnhiti nær 60°C (meðalsteikt), tími fer eftir hversu stórt lærið er og hversu kalt það var þegar það fór inn í ofninn, en við erum alltaf að tala um klukkutíma +.
4. Sjóðið sætukartöflurnar.
5. Útbúið rjómasveppasósuna
6. Útbúið rósakálið og gulræturnar
7. Útbúið waldorf salatið
8. Útbúið granatepla og rósmarín pestóið

Granatepla rósmarínpestó

- Granateplakjarnar úr 1/2 granatepli
- 4 hvítlauksgeirar
- U.þ.b. 4 msk smátt saxað rósmarín

Aðferð

1. Skerið hvítlaukinn og rósmarínið smátt niður, kjarnhreinstið granateplið og blandið öllu vel saman. Smyrjið því ofan á lambalærið þegar það er tilbúið og komið úr ofninum.

Sætkartöflumús

- 3 meðal stórar sætar kartöflur
- 2 msk smjör
- ½ tsk vanilludropar
- 1 egg
- 1 msk púðursykur
- ½ dl kasjúhnetur

Aðferð:

1. Skerið sætukartöflurnar í 3-4 hluta hvor.
2. Setjið þær í pott ásamt vatni, látið vatnið ná aðeins yfir kartöflurnar.
3. Sjóðið þangað til kartöflurnar eru mjúkar í gegn.
4. Stillið ofninn á 200°C

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.