

Påskdagsstek

1 urbanad lammstek, ca 1,5 kg
1 kruka slätbladig persilja från Kabbarps Trädgård
¼ kruka salvia från Kabbarps Trädgård
¼ kruka rosmarin från Kabbarps Trädgård
2 vitlöksklyftor
salt
svartpeppar
olivolja
1 dl vitt vin
1 dl svarta oliver, gärna med kärnor
skal från ½ citron

Gör så här

Sätt ugnen på 175 grader.

Hacka örterna, skala och finhacka vitlöken och citronskalet, rör ihop.

Fyll steken med ört och vitlöksblandningen, salta och peppra, bind ihop med steksnöre.

Gnid in steken med olivolja salt och peppar.

Lägg steken i ungssäker form och stek i nedre delen av ugnen tills innertemperaturen är ca 65-70 grader, beroende på hur rött kött du vill ha.

Mot slutet av stektiden håll i vinet och lägg oliverna i formen.

Låt steken vila ca 15 min innan du skär den i skivor.

Servera steken med skyn från formen, potatis och grönsaker.