

# Örtmarinerad lammytterfilé med rödvinsås och potatismuffins 4 port

## Potatismuffins ca 12 st

1 pkt keso med smak av fyra sorters lök  
1 pkt mildas matlagingsgrädde 4%  
3 st ägg gulor  
6 st medelstora potatis  
1 påse riven västerbottenost  
2 st medelstora gula lökar  
Salt och svartpeppar efter smak

Skala och riv potatisen på den grova sidan av rivjärnet.

Hacka löken fint Blanda ihop alla ingredienserna i en stor bunke.

När du har blandat allt väl läggs röran upp i sina muffinsformar av silikon.

Toppa dem sen med lite riven västerbottenost.

Ställa in plåten med muffinsformarna i ca 45 min – 1 timma i 200 grader på näst nedersta valsen.

## Rödvinsås

3 st normalstora morötter  
2 st normalastora scharlottenlökar  
6 dl rött vin  
3 dl vatten  
½ dl kalvfond  
½ dl strösocker  
1 msk balsamico  
½ dl färsk timjan

Hacka scharlottenlöken fint, skala och skica ner morötterna, klipp timjanskvistar.

Lägg i smör i en kastrull och häll sedan i scharlottenlöken, morötterna, timjanskvistarna och strösockret. Låt detta sen småmuttra i ca 10-15 min. Häll sedan i vin, vatten och balsmicon. Låt det sen stå och muttra på svag värme i ca 45 min. Häll i kalvfonden och låt allt sen stå och småkoka i ytterligare tills såsen har reducerats lite. Är såsen för tunn, gör en mazenaredning och häll i.

## Örtmarinerad lammytterfilé

ca 700 g lammytterfilé  
1 kruka rosemarin  
1 kruka timjan  
4 medelstora vitlökar  
2 dl marinad smak av vitlök

Finhacka örterna och vitlöken, blanda ihop allt i en påse och låt det stå i kylan i ca 1 dygn.

Stek lammytterfilérna snabbt i en het panna och lägg dom sen i en ugnfast form.

Tilaga sen lammytterfilén i ugnen på 200 grader tills en innetemperatur är ca 58 grader.

Vid denna innetemperatur är lammytterfilén rosa och fin inuti.

Tycker du inte om lite rosa så låt temperaturen gå upp till ca 60-65 grader.

