

Recept på lammkött

Briyani

Lammkött
salt
soya
paprika pulver (mild)
4-5 klyftor pressad färsk vitlök
krossad färsk ingefära
vinäger

Marinera köttet med lite salt, soya, paprika pulver (mild), pressad färsk vitlök 4-5 klyftor, krossad färsk ingefära, vinäger och låt den ligga i kylen övernatten.

Låt grytan koka i låg värme tills köttet är mjukt, ca 2 timmar. Se till att det finns tillräckligt med vätska för att koka och när det har kokat klart ska det finnas lagom mycket sås kvar, t.ex. så att köttet täcks.

Istället för att fritera lök kan man använda färdig friterad lökburk.

[You tube klipp med hur man gör en Briyani på kyckling](#)

Lammgryta på lammlägg

Lammlägg, 4st
4 dl köttbuljong
1,5 dl rött vin (Allegro primitivo, italienskt Kevin)
3 lagerblad
2 stora vitlöksklyftor
4 små lökar
1 kvist rosmarin
1 kvist mejram
1/2 msk svartpepparkorn

Stek läggen runt om så de får en yta. Lägg dem i en form/gryta tillsammans med resten av ingredienserna. 150°C i ca 2 timmar. Serveras med t ex kokt potatis eller mos, polenta. I djup tallrik. Garnera gärna. Vinet passar jättebra att dricka till.

Lammkotletter med citron och honungssås (4 personer)

8 lammkotletter
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
2½ dl Arla Köket® matlagningsgrädde
1 tärning köttbuljong
1 msk flytande honung
rivet skal av ½ liten citroner 1 pressad vitlöksklyfta
salt och peppar

Salta och peppra kotletterna. Stek dem i smör i en stekpanna, 2-3 min på varje sida. Lyft upp dem och gör ren pannan. Vispa ihop grädde, smulad buljongtärning, honung, citronskal och vitlök. Låt koka upp. Smaka av med salt och peppar. Går att blanda i lite mejram. Hit kan rätten förberedas. Lägg ner kotletterna i såsen och låt dem puttra några minuter.

Vindaloo med lamm (6 personer)

900 gram lamm
0,5 tsk salt
1 st gul lök(ar)
1,5 msk olja
2 st vitlösklyfta(or)
4 dl kokosmjölk
2 msk vindaloo kryddpasta

Tillbehör

6 dl ris, kokt
320 gram sallad

Putsa köttet och skär i skivor. Skala och skiva lök och vitlök.
Salta köttet lätt och stek i oljan. Tillsätt lök och vitlök. Fräs några minuter.
Tillsätt resten av ingredienserna. Låt puttra ca 1 timme. Servera med exempelvis ris och sallad.

Långkoket lammstek i olivolja (6 personer)

2 1/2 kg lammstek (2,5 kg motsvarar 2 lammstekar utan ben a 1-1,5 kg)
1 apelsin
1 citron
4 vitlösklyftor
10 kvist färsk timjan
1 kvist rosmarin
1 kanelstång
4 lagerblad
Ca 5 dl olivolja
1 tsk salt
1 tsk svartpeppar
Ev flingsalt

Sätt ugnen på 125 grader.

Skölj/skrubba citrusfrukter. Finriv skalet utan att få med det vita.
Skala och pressa eller hacka vitlösklyftorna.
Hacka örterna. Grovkrossa kanelstång och lagerblad. Blanda det med salt och svartpeppar.

Gnid in köttet med blandningen. Tryck ev in en del av blandningen där ev ben har suttit.

Lägg köttet trångt i en ugnform med höga kanter. En kastrull som tål ugnsvärme är också bra.
Häll i oljan som ska täcka köttet till minst hälften, gärna mer.
Täck formen med ugnsfolie i dubbel lager.

Ställ köttet i ugnen i ca 5 timmar. Vänd ev köttet efter halva tiden. Låt gärna köttet stå framme en stund innan folien tas bort.

Skär upp köttet i skivor/dela i bitar och skeda över lite varm kryddig olja vid serveringen och se till att få med kryddningen. Strö gärna över lite flingsalt.

**Grillade ört- och vitlöksmarinerade lammkotletter
(4 personer)**

800 gram lammkotletter

Marinad

2 hackade vitlösklyftor

1 msk hackad rosmarin

saft och rivet skal av 1/2 citron

1/2 dl olivolja

1 tsk salt

1 krm grovt krossad svartpeppar

Blanda marinaden till köttet. Lägg köttet i dubbla plastpåsar och häll på marinaden. Låt kotletterna marinera i kyl minst 30 minuter. Grilla kotletterna över medelvärme, ca 3 minuter på varje sida.
