

## *Lammstek med grekisk potatisgratäng och vitlökssås*

### **För 4 personer**

1½ kg lammstek, benfri  
5 färska salviablåd eller ½ msk torkad  
4 kvistar färsk timjan eller ½ msk torkad  
4 kvistar färsk rosmarin eller ½ msk torkad  
4 vitlöksklyftor  
Salt och peppar  
Olja och smör

### **Gratäng:**

1½ kg potatis, skivad  
2 gula lökar, skivade  
3 vitlöksklyftor, hackade  
1 burk hela tomater  
1½ dl kycklingbuljong  
1 kruka färsk timjan, hackad  
200 gram fetaost  
Salt och peppar och lite socker  
Olja att steka i

### **Sås:**

2 dl crème fraiche  
2 pressade vitlöksklyftor  
Salt och cayennepeppar

---

1. Sätt ugnen på 120 grader. Skala vitlöksklyftorna och skär i tunna skivor. Lägg örterna och vitlöksskivorna i lammsteken och salta och peppra och bind ihop steken. Salta och peppra även utanpå steken.
2. Bryn köttet ordentligt i olja och lite smör så att det får en fin färg runt om. Lägg steken på en plåt och baka den i ugnen tills innertemperaturen är ca 60 grader. (ca 1 timme) Ta ut köttet och låt det vila i rumstemperatur. Köttet är röd/rosa. Vill du bara ha lite rosa, stek till 65 grader.
3. Sätt ugnen på 200 grader. Bryn lök och vitlök i lite olja på medelvärme tills det får lite färg. Lägg över i en smord ugnssäker form. Råstek potatisen lätt i olja och salta och peppra (stek i omgångar så att det inte blir så trångt i pannan.) Lägg även potatisen i formen.
4. Häll på buljong, tomater och hälften av timjan i formen och blanda ordentligt, salta och peppra, tillsätt även en nypa strösocker. Sätt in i ugnen i ca 40 minuter.
5. Smula över fetaost och gratinera i 5 minuter. Ställ även in lammsteken samtidigt med fetaostpotatisen så att den värms på.
6. Rör ihop den kalla såsen. Skiva upp lammet i tunna skivor och servera med gratängen och vitlökssås samt en god sallad.