

Dahlboms kryddglaserade lammytterfilé från Fjällbete med bönröra och örtolja, serverad på rostat tunnbröd (4 port)

Lammfilé

400 g Fjällbetes lammytterfilé
½ dl torkad fänkål
¼ dl svartpeppar
salt
1 dl oxbuljong

Bryn hela filén hastigt. Glasera eller pensla med buljong. Mixa peppar och fänkål. Rulla köttet i kryddorna. Salta och baka färdigt i ugn på 160 grader till innertemp 55 grader.

Bönröra

4 dl vita bönor
4 klyftor vitlök
1 citron
1 1/” dl olivolja
1 st chili

Fräs bönorna i olivolja. Mixa till en slät puré med vitlök och chili. Smaksätt med salt och citronsaft.

Örtolja

½ dl bra olivolja
½ dl blandade, hackade färska örter

Bara blanda

Tunnbröd

Pensla med olivolja och rosta i ugn 200 grader

Recept från Jonas Dahlbom, krögare, kock och glädjespridare hos Dahlbom på Torget i Åre. Dahlbom på Torget är en av Fjällbetes delägande restauranger och serverar Fjällbetes lamm. Läs mer om restaurangen på www.dahlbompatorget.se eller kontakta info@dahlbompatorget.se

Vill du prova receptet? Fjällbetes lamm – filé, färs, stek, korv mm finns att köpa hos ICA År under hela året. Helt eller halvt lamm kan förbeställas och få levererat under september/oktober. Kontakta ICA Åres deliavdelning för information tel 0647 – 145 41.



Läs mer om Fjällbetes lamm & upplevelser på www.fjallbete.nu eller kontakta info@fjallbete.nu
tel 0647 – 300 37