



TUNNBRÖDRULLE FYLLD MED CONFITERAD LAMMSTEK FRÅN FJÄLLBETE

SAMT RÖDBETSCOLESRAW OCH FRITERADE PRIMÖRER MED GETOSTDIP. RECEPT 6p.

Lamm confit

900g	Lammstek
1 dl	Grovsalt
2 st	Chalottenlökar
4 st	Vitlöksklyftor
8 st	Timjankvistar
4 st	Rosmarinkvistar
4 st	Lagerblad
15 st	Vitpepparkorn
2 l	Rapsolja

Skär lammet i 2x2cm stora bitar, grovskär lök och vitlök. Lägg lamm och grönsaker i en stor bunke och tillsätt kryddor och saltet och vänd runt ordentligt och låt ligga i kyl i 12 timmar. Tag upp köttet och skölj det väl med kallt vatten och torka torrt med hushållspapper. Lägg lammet i en stor gryta och håll på rapsolja så att det täcker, ställ på spisen på låg värme så att det precis kokar och låt tillagas så länge så att köttet faller isär när man drar i det. Tag upp köttet och låt det svalna och riv det sedan i små bitar.

Det tar ganska lång tid att confitera lamm och kött överhuvudtaget, men det sköter sig mestadels av tiden själv. Om man saltar köttet på kvällen och ställer i kylan så är det klart att skölja och ställa på spisen nästa morgon. Sedan lagar det sig självt så att det är klart till lunch. Därifrån går tillagningen fort.

Coleslaw

300g	Rödbetor färska
2 st	Morötter
¼	Vitkålhuvud
½ dl	Ättika 12%
1 dl	Socker
1 ½ dl	Vatten
1 dl	Majonäs
2-3 st	Vitlöksklyftor

Skala rödbetor och morötter och riv på rivjärn, strimla vitkålen fint och blanda med rödbetor och morot. Koka upp ättika, socker och vatten och slå den heta 1-2-3 lagen över grönsakerna, låt det stå och dra tills det har svalnat. Sila sedan bort vätskan och blanda grönsakerna med majonäs och smaka av med hackad vitlök, salt och peppar.

Värm lammet i stekpanna med en klick smör eller olja så att det inte sätter sig i pannen, tag av pannen från plattan och vänd ner coleslawen så allting blir ljummet. Rulla sedan in det i 6st mjuka tunnbröd, värm dem med fördel 30 sekunder i ugn på 150 grader.

wersén:s

Receptkreatören är Wersén:s köksmästare Tobias Olsson. Werséns är en av Fjällbetes delägande restauranger. Lamm från Fjällbete hittar du i flera varianter på Wersén:s året runt.



Friterade primörer

12 st	Kokta färskpotatisar
12 st	Gröna sparrisar
12 st	Späda morötter
2 l	Matolja eller friter olja
1 dl	Vetemjöl
1 dl	Maizenamjöl
	Vatten

Dela potatisen i klyftor, sär av den nedersta delen på sparrisen och skala de nedersta 2/3, skala morötterna och dela dem på längden så att det får samma tjocklek som sparrisen.
Blanda maizena och vetemjölet och rör i vatten tills det får en riktigt trögflytande konsistens.
Värm oljan på spisen i en vid gryta till 170 grader, potatisen friteras som den är medan sparrisen och morötterna doppas i friter smeten innan de läggs i oljan.
Fritera tills de fått gyllen brun färg, tag upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper, salta sedan med flingsalt.

Getost dip

200g	Getost kantskuren
2 ½ dl	Vispgrädde

Riv osten på rivjärn, koka upp grädden och smält i osten smaka av med salt och peppar och låt svalna, servera den inte kylskåpskall då den kan bli för hård.

Romansallad med citron

2 st	Krukor romansallad
2 st	Chalottenlökar
½ dl	Fin hackad gräslök
½ st	Citron
1 ½ msk	Olivolja

Strimla salladen på längden, finhacka chalottenlöken och gräslöken och blanda med salladen, slå på olivoljan och pressa i citronen, krydda med några varv från pepparkvarnen.



Fjällbete är ett företag som bland annat producerar lamm som föds upp på gräs från Åredalens lägdor. Du hittar Fjällbetes lamm hos flera restauranger i Åredalen samt som ett fryst sortiment hos ICA Åre under hela året. Stek, filé, färs, kotlett, bog och sadel. Färskt lamm kan förbokas och levereras under september/oktober. Kontakta Deliavdelningen tel 0647 - 145 41 för information.

Läs gärna mer om Fjällbetes lamm, skinn, upplevelser, levande skola, möjlighet till placering av pengar, delägarskap mm på www.fjallbete.nu Om du vill veta mer, skicka gärna e-post till info@fjallbete.nu eller ring 0647 -300 37

wersén:s

Receptkreatören är Wersén:s köksmästare Tobias Olsson. Werséns är en av Fjällbetes delägande restauranger. Lamm från Fjällbete hittar du i flera varianter på Wersén:s året runt.