

GRILLAT MED JONAS BORSSÉN

Grillad Lammstek med Oliv-Sofrito, serverad med Grillad Potatis- & Paprikasallad

4 portioner

Här kan du använda en öppen grill med kol eller ved, alternativt en gasolgrill.

600 g lammstek i tjocka skivor
salt och nymald svartpeppar
4 kvistar färsk rosmarin, hackade

Oliv-Sofrito:

1 gul lök, finhackad
3 vitlöksklyftor, hackade
2 dl urkärnade kalamataoliver
1 msk sherry- eller rödvinvinäger
1/2 dl jungfru olivolja
1/2 dl kallt vatten
salt och nymald svartpeppar

500 g kokta potatisar, delade
1 grön paprika, delad och urkärnad
1 röd paprika, delad och urkärnad
1 gul paprika, delad och urkärnad
olivolja
100 g fransk getost, skuren i småbitar

1. Börja med oliv-sofriton Hetta upp en tjockbottnad stekpanna med olivolja och fräs lök och vitlök mjuk. Ta blandningen från värmen och låt svalna. Mixa alla ingredienserna i en matberedare med vass kniv eller med en stavmixer. Salta och peppra skivorna av lammstek och lägg även dem åt sidan.

2. Låt kol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara mycket stark. Grilla lammköttet 2-3 minuter på varje sida över direkt glödvärme. Ta lammköttet från grillen, strö på rosmarin och slå in det i aluminiumfolie samt låt det vila i 6-8 minuter.

3. Vänd potatisen i ytterst lite olja och grilla potatis och paprikor under tiden lammköttet vilar. Grilla paprikorna endast 1-2 minuter. Ta upp dem och skär dem i strimlor. Låt potatisen grilla klart under 4-6 minuter.

Servering: Blanda strimlad paprika med potatis och getostbitar och servera med fina skivor lammstek samt oliv-sofrito.