

Oppskrift

# Entrecôte av lam med kryddersmør og ristede småpoteter



Sett ovnen på 150 °C og legg inn hvitløk og sitron som skal i urtesmøret, mens du forbereder resten. Hvis du vil kan du skrape beina og binde opp. Ha olje i en panne sammen med urter og 4 rensede hvitløksfedd. Brun entrecôteen i panna, ha i smør etter hvert. Øs over mens den brunes. Ha kjøttet i en liten langpanne sammen med stekesjy og urter. Sett i et steketermometer og stek til kjøttet har ønsket kjernetemperatur. På 65-70 °C vil kjøttet være medium stekt. La kjøttet hvile 15-20 minutter før det skjæres i.

## 2

Kok poteter til knapt al dente. Ha dem i en stekepanne sammen med olivenolje. La surre til de får en gylden farge. Ha i smør og la surre noen minutter til.

## 3

Klem ut feddene fra den bakte hvitløken og bland det godt inn med smør, urter og 2 ss sitrønsaft. Sett kaldt.

## 4

Server lam entrecôte med ristede poteter og urtesmør.

## Ingredienser

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Gilde Lam entrecôte med ben | 800 g   |
| Olivenolje                  | 2 ss    |
| Meierismør                  | 2 ss    |
| Timiankvister               | 3 stk   |
| Rosmarinkvister             | 3 stk   |
| Hvitløksfedd                | 4 stk   |
| Småpoteter                  | 1 kg    |
| Olivenolje                  | 1 ss    |
| Meierismør                  | 1 ss    |
| <b>Kryddersmør</b>          |         |
| Meierismør, mykt            | 100 g   |
| Hel hvitløk, bakt           | 1 stk   |
| Persille, finhakket         | 1 ss    |
| Rosmarin, finhakket         | 1 ss    |
| Sitron                      | 0,5 stk |