

Oppskrift

## Bakt mørbrad av lam med hasselbacknepe, Egg 63, parmesanskum og persillerotchips



1

Vakuumer mørbraden og legg den i sirkulert vann på 58,2 °C (du kan også bruke kombidamper) i 3 timer. Ta kjøttet ut av vakuumposen og tørk det godt. Salt og

pepre før kjøttet brunes i pannen med smør.

## 2

Skrell persilleroten og skjær den tynt på en mandolin. Legg de i kaldt vann i 3 timer på kjøll. Ta de ut av vannet og tørk de godt. Fritér først på middels varme til de er møre.

Ta de ut og la de renne godt av seg. Skru opp varmen på oljen og fritér til de er sprø.

## 3

Skrell nepen og del den i to, skjær tynne flak uten å skjære helt igjennom. Ha nepene i en ildfast form og pensle med klaret smør. Stek dette til nepene er møre i ovn på 180 °C.

## 4

Kok eggene i sirkulert vann eller på damp i ovnen ved 63 °C i 55 minutter. Kjøll ned eggene til ca 45 °C, og kakk eggene forsiktig. Slå ut eggmassen mellom fingrene, slik at eggehviten renner av og du sitter igjen med den hele eggeplommen.

## 5

Finhakk løken og fres dette i smøret. Tilsett hvitvin og eplemost og kok ned til 1/3. Tilsett fløte og reduser dette til halvparten. Ha i revet parmesan og gi dette et oppkok, så osten smelter. Skum dette opp med en stavmikser.

## Produkter i denne oppskriften

Lammelår m/Mørbrad Hel 3stk Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

### Lam

Lam Mørbrad 1 stk

Smør 3 ss

Salt og pepper

### Persillerotchips

Persillerot 2 stk

Lam

Persillerotchips

Hasselbacknepe

Egg 63

Parmesanskum

Olje til fritering

Finsalt

Hasselbacknepe

Neper

2 stk

Smør

100 g

Salt og pepper

Egg 63

Prior Egg

4 stk

Parmesanskum

Banansjalottløk

1 stk

Smør

2 ss

Hvitvin

1 dl

Eplemost

1 dl

Fløte

4 dl

Parmesan, revet

6 ss